TRISTAR

- EN *Instruction manual*
- NL *Gebruiksaanwijzing*
- FR *Mode d'emploi*
- DE *Bedienungsanleitung*
- ES *Manual de usuario*
- PT *Manual de utilizador*
- PL *Instrukcja obsługi*
- IT *Manuale utente*
- SV *Användare*

SA-1124

EN

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified repair service(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket when changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliance yourself.
- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Note: To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.

- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- WARNING: This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.

* *Competent qualified repair service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this repair service.*

PARTS DESCRIPTION

1. Power indication light green
2. Power indication light red
3. Safety lock
4. Pie molds
5. Pastry cutter

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage : AC220-240V 50Hz.
- Always place the device on a flat stable surface and allow at least 10 cm. free space around the unit. This device is not suitable for integration or outdoor use.
- The device may spread some smell and smoke at first use, this is normal.

USE

- Insert the plug into the outlet. The red light will turn on, indicating that the appliance is activated on and preheating.
- Grease the non-stick coating of the baking plate lightly with oil or butter.
- During use, the baking plates and the cabinet will become very hot, avoid any contact.
- In approximately 5-10 minutes the green light will illuminate, which indicates that the appliance is preheated and ready for use.
- The green light will switch on and off during the baking process, indicating that the correct temperature is being maintained. Always keep the lid closed when preheating or in-between uses.

CAKES & MUFFINS

Figure 1

1. For preparing cakes and muffins, fill the mold approximately 2/3rds full (see figure 1), unless the recipe states otherwise. Close the lid and make sure it is locked by the safety lock.
2. Use a timer to set the specified time as indicated in your recipe. You will notice the green ready light will switch on and off during the baking process, indicating that the correct temperature is being maintained.
3. After the baking time has expired, unplug the pie maker from the wall outlet. Pull the safety lock up from the bottom and carefully lift the lid. Use a toothpick/skewer to check if the cakes/muffins are done. Insert the skewer into the cakes/muffins. When the toothpick/skewer is coming out clean, the cakes/muffins are ready.
4. Carefully remove the cake or muffin from the mold by using a nylon or wooden spatula. Do not use metal utensils to avoid damaging the nonstick surface.

PIES AND TARTS

1. When making pies and tarts it is advisable to use the reversible pastry cutter to prepare the molds. The larger side is for the bottom of the pie and the smaller side is for the top layer of the pie. If you are using a premade pie crust, you can gain two bottoms from one crust. Make the first bottom as close to the edge as possible and firmly press down the pastry cutter (see figure 2). For the second mold, cut the pie edges from the side and reposition the pastry cutter in the center (see figure 3a and 3b). The pastry cutter creates slits in the dough for the bottoms, which allows you to easily fold a cup (see figure 4).
2. Unless the recipe indicates otherwise, we recommend using puff pastry dough for the tops of the pies and standard pie crust dough for the bottom (tarts do not have tops; after filling the molds you should close the cover and start the baking process). Generally, you can find puff pastry dough in the freezer section of your supermarket. Pie crust dough is usually found in the refrigerated section.
3. Open the pie maker and place the large bottom dough into the pie molds (see fig 5). Fill the forms with about 3/4 cup of your fillings (unless recipe states otherwise) (see figure 6). The weight of the filling will cause the dough to drop down into the mold; you can also use a ladle or rounded spoon to gently press the dough into the mold. Ensure you will not tear the dough. Gently press the dough onto the edges.

WARNING! Surfaces are hot. Never touch the cooking surface directly.

4. If your recipe calls for a top, place the molded dough top on the filled mold and close the cover (see figure 7). Press the safety lock until you hear a click, indicating that the lid is locked well.
5. Set a timer for the specified time as indicated in your recipe. You will notice the green ready light will switch on and off during the baking process, indicating that the correct temperature is being maintained.
6. When the cooking time has expired, unplug the pie maker from the wall outlet. Unlock the safety lock and carefully lift the lid. If you need additional browning, simply close the lid and set the timer again.
7. Carefully remove the pie from the mold by using a nylon or wooden spatula. Do not use metal utensils to avoid damaging the nonstick surface.

Figure 2

Figure 3a

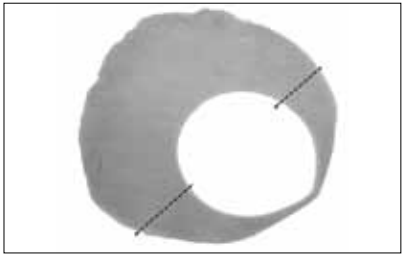


Figure 3b

Figure 4

Figure 5

Figure 6

Figure 7

RECIPES

Hawaiian Melt Pies

12 servings

Ingredients

- 200 grams sliced diced ham
- 1 cup small sliced pieces of pineapple
- 1 cup sieved tomatoes
- 1 cup grated cheese
- 12 circles prepared pie crust cut with large size cutter
- 12 circles prepared puff pastry (thawed) dough cut with smaller cutter

Method

1. Mix al ingredients together.
2. Preheat the device until the green indication light illuminates.
3. Carefully press the large pie crusts into the pie molds.
4. Spread the prepared mixture over the pie molds.
5. Place the puff pastry rounds on top of the pie molds.
6. Close the lid and bake the pies for about 10 minutes or until well browned.

Chicken pot pies

2 servings

Ingredients

- 1 tablespoon unsalted butter
- 1 tablespoon flour
- 1/3 cup full cream milk
- Salt and fresh pepper according to taste
- 1 teaspoon powdered chicken spices
- 1/2 teaspoon yellow mustard
- 2 tablespoons yellow onion, chopped
- 1 small carrot, diced
- 1/4 cup frozen peas, thawed
- 1 small rib celery, diced
- 1 cup leftover rotisserie chicken, diced
- 2 circles prepared pie crust cut with large size cutter
- 2 circles prepared puff pastry (thawed) dough cut with smaller cutter

Method

1. Use a small saucepan for heating the butter and the flour on medium heat.
2. Whisk until the flour is incorporated and consequently add the milk.
3. Whisk until the whole is smooth and bubbly.
4. Bring the mixture to taste with salt, pepper and chicken spices.
5. Add the remaining ingredients (except for crusts) and cook until bubbly.
6. Preheat the pie maker until the green indication light illuminates.
7. Carefully press the large pie crusts into the pie molds.
8. Divide the chicken mixture over the pie molds.
9. Place the puff pastry rounds on top of the pie molds.
10. Close the lid and bake the pies for approximately 7-9 minutes or until well browned.
11. Carefully remove the pies and let them cool down a few minutes before serving.

Fresh peach pies

2 servings

Ingredients

- 1 teaspoon unsalted butter
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- 1/4 cup granulated sugar
- A small pinch of salt
- 3 ripe peaches, about 5 ounces each, diced
- 1 tablespoon corn flour
- 2 circles prepared pie dough cut with larger cutter
- 2 circles prepared puff pastry (thawed) cut with smaller cutter

Method

1. Use a small saucepan for heating the butter and the sugar on medium heat.
2. Add the lemon juice, salt, peaches and corn flour and stir until it boils.
3. Remove the mixture from the pan when it is thick.
4. Preheat the pie maker until the green indication light illuminates.
5. Carefully place the large pie crusts into the pie molds.
6. Divide 3/4 cup of the peach mixture over both molds.
7. Place the puff pastry rounds on top of the pie molds.
8. Close the lid and bake the pies for approximately 7-9 minutes or until well browned.
9. Carefully remove the pies and let them cool down a few minutes before serving.

Homemade mini apple pies

2 servings

Ingredients

- 2 teaspoons unsalted butter
- 2 tablespoons granulated sugar
- 1 Granny Smith apple, peeled and chopped
- 1 Pink lady apple, peeled and chopped
- 1 teaspoon fresh lemon juice
- 1 tablespoon flour
- 1/2 teaspoon ground cinnamon
- 2 circles prepared pie dough cut with larger cutter
- 2 circles puff pastry (thawed) cut with smaller cutter

Method

1. Use a small saucepan for heating the butter and the sugar on medium heat.
2. Boil until the mixture is orange colored and fragrance are released.
3. Quickly add the apples and stir until the apples release some liquid.
4. Whisk the lemon juice, flour and cinnamon in a separate bowl.
5. Cook this mixture until the flour thickens it.
6. Preheat the pie maker until the green indication light illuminates.
7. Place the puff pastry rounds on top of the pie molds.
8. Divide 3/4 cup of the apple filling over the molds.
9. Place the puff pastry rounds on top of the pie molds.
10. Close the lid and bake the pies for approximately 7-9 minutes or until well browned.
11. Carefully remove the pies and let them cool down a few minutes before serving.

Tip: You can easily make pear pies by replacing the apples for pears. Especially Bosc and Bartlett pears are suitable for preparing pies.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug from the wall outlet and allow the device to cool both halves open.
- Clean the baking plates with a damp cloth or soft brush.
- Clean the exterior with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, as it may damage the device.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device in not dishwasher proof.

GUARANTEE

- Tristar is not liable for damages occurred through:
  - o In case the appliance has fallen.
  - o In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party.
  - o In case of improper use of the appliance.
  - o In case of normal wear of the appliance.
- By executing repairs the original warranty period of 2 years will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 1944/44CE.
- Always keep your receipt, without this receipt you can not claim any form of warranty whatsoever.
- Damage caused by not following the instruction manual will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages Tristar will not be liable.
- Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instructions are not properly executed.
- Cleaning, as mentioned in this manual, is the only necessary maintenance for this appliance.
- When the appliance should be repaired, make sure that this will be performed by an authorized company.
- This appliance may not be amended or changed.
- If problems arise during the 2 years from the date of purchase, which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
- For questions or compliances please contact your retailer "point of purchase."
- This appliance is covered with a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- Only material or manufacturing defects are included in this warranty.
- If you wish to make a claim please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliance. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of these parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging
The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product
This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity
This appliance is designed to come into contact with food and is designed in accordance with EC Directive89/109/EEC. This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaak en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Wind het snoer niet om het apparaat heen en buig het niet.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.

- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen of tegen hete oppervlakken. Plaats het product niet onder of dicht de gordijnen, raambekleding enz.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een met water gevulde gootsteen of iets dergelijks. Pak een apparaat dat in het water is gevallen nooit zomaar vast, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuigelijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan, of instructies hebben ontvangen over het op een veilige wijze gebruiken van het apparaat, en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 zijn, en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- WAARSCHUWING: Dit elektrische apparaat bevat een verwarmingsfunctie. Oppervlakken, ook de niet functionele, kunnen erg heet worden. Aangezien temperaturen door verschillende personen anders worden waargenomen dient dit apparaat VOORZICHTIG te worden gebruikt. Het apparaat dient alleen aan de handgrepen en andere daarvoor bestemde onderdelen te worden vastgepakt, en alleen met gebruik van hittebestendige handschoenen of iets dergelijks. Oppervlakken anders dan die geschikt om aan te raken dienen voldoende tijd te krijgen om af te koelen, voordat ze worden aangeraakt.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke reparaties te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Indicatielampje groen
2. Indicatielampje rood
3. Sluitclip
4. Taartvormen
5. Deegsnijder

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 220V-240V 50Hz.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.
- Het apparaat kan bij het eerste gebruik wat geur en rook verspreiden, dit is normaal.

GEBRUIK

- Steek de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje zal oplichten, dit wil zeggen dat het apparaat aan staat en dat het voorverwarmt.
- Vet de antiaanbaklaag van de taartvormen lichtelijk in met olie of boter.
- Tijdens het gebruik worden de bakplaten en de behuizing zeer warm, vermijd ieder contact; u kunt zich ernstig verwonden.
- Na ongeveer 5-10 minuten zal het groene indicatielampje oplichten, het apparaat is nu klaar voor gebruik.
- Tijdens het bakproces zal het groene indicatielampje aan en uit springen, dit is normaal. Op deze manier zal het apparaat een constante temperatuur behouden. Houd het apparaat altijd gesloten door middel van de sluitclip tijdens het voorverwarmen en tijdens het gebruik.

CAKEJES & MUFFINS

Figure 1

1. Voor het maken van cakejes en muffins vult u de taartvormen voor ongeveer 2/3 (zie figuur 1), tenzij het recept anders vermeldt. Sluit het apparaat en vergrendel het met de sluitclip.
2. Gebruik een kookwekker wanneer er in uw recept een tijd staat vermeld. Tijdens het bakproces zal het groene indicatielampje aan en uit springen. Dit is normaal; op deze manier zal het apparaat een constante temperatuur behouden.
3. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de baktijd is verstreken. Ontgrendel vervolgens de sluitclip en open het apparaat. Gebruik een tandenstoker/prikker om te checken of de cakes/muffins goed zijn. Steek de prikker in het cakeje/muffin. Wanneer er geen deeg aan de prikker blijft kleven wanneer u deze eruit haalt, zijn de muffins klaar.
4. Haal de cakejes voorzichtig uit het apparaat en gebruik hierbij een kunststof of houten spatel. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

TAARTJES

1. Gebruik voor het maken van taartjes de bijgeleverde deegsnijder. De grootste vorm is voor de taartbodem, de kleine vorm is voor de bovenkant van de taartjes. Wanneer u gebruik maakt van een kant-en-klare taartbodem, kunt u twee grote rondes snijden uit een stuk. Leg de deegsnijder zo ver mogelijk tegen de rand van het deeg aan en druk er krachtig op (zie figuur 2). Snijd voor de volgende vorm de twee punten van het overige deeg en leg deze in het midden (zie figuur 3a en 3b). De deegsnijder maakt kleine sneetjes in het deeg voor de bodem, waardoor u gemakkelijk een kuipje kunt vouwen van het deeg (zie figuur 4).
2. Het is aan te raden bladerdeeg te gebruiken voor de toplaag van de taartjes, tenzij er in het recept iets anders staat vermeld. Voor de bodem wordt aangeraden een standaard taartbodem te gebruiken (het is ook mogelijk om taartjes te maken zonder toplaag). Wanneer u gebruik maakt van kant-en-klaar taartdeeg en bladerdeeg kunt u dit vinden in het vriesvak van uw supermarkt.
3. Open het apparaat en plaats het deeg voor de bodem in de taartvormpjes (zie figuur 5). Vul de vorm vervolgens voor ¾ met de gewenste vulling (zie figuur 6). Het gewicht van de vulling zal het deeg naar beneden drukken; u kunt het deeg ook voorzichtig aandrukken met een pollepel of een ronde lepel. Zorg er wel voor dat het deeg niet scheurt. Druk het deeg zorgvuldig over de rand.

Let op! de bakplaten zijn heet. Zorg ervoor dat u deze nooit aanraakt.

4. Leg de uitgesneden toplaag op de gevulde vormen en sluit het apparaat (zie figuur 7). Vergrendel het apparaat vervolgens met de sluitclip.
5. Gebruik een kookwekker wanneer er in uw recept een tijd staat vermeld. Tijdens het bakproces zal het groene indicatielampje aan en uit gaan. Dit is normaal; op deze manier zal het apparaat een constante temperatuur behouden.
6. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de baktijd is verstreken. Ontgrendel vervolgens de sluitclip en open het apparaat.
7. Haal de cakejes voorzichtig uit het apparaat en gebruik hierbij een kunststof of houten spatel. Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen, dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Figure 2

Figure 3a

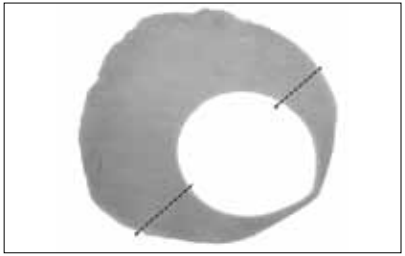


Figure 3b

Figure 4

Figure 5

Figure 6

Figure 7

RECEPTEN

Hawaiiaanse taartjes

12 stuks

Ingrediënten

- 200 gram gesneden blokjes ham
- 150 gram klein gesneden stukjes ananas
- 210 gram gezeefde tomaten
- 120 gram geraspte kaas
- 12 kant-en-klare taartbodems gesneden met de grote mal
- 12 cirkels bladerdeeg gesneden met de kleine mal

Bereiding

- Meng alle ingrediënten door elkaar.
- Verwarm het apparaat voor tot het groene indicatielampje oplicht.
- Leg de grote deegvormen zorgvuldig in de taartvormen.
- Vul de taartvormen met de gemaakte vulling.
- Leg de uitgedrukte toplaag op de gevulde taartjes.
- Sluit het apparaat en wacht ongeveer 10-15 minuten. Hierna zijn de taartjes klaar om geserveerd te worden.

NL

Taartjes met kip

2 stuks

Ingrediënten

- 1 eetlepel ongezouten boter
- 1 eetlepel patentbloem
- 70 ml volle melk
- Zout en peper naar smaak
- 1 theelepel kipkruiden
- 1/2 theelepel gele mosterd
- 2 eetlepels gesnipperde witte uien
- 1 geneden kleine wortel
- 30 gram erwten
- 1 kleine stengel selderij, in blokjes
- 230 gram gebraden kip, in blokjes gesneden
- 2 kant-en-klare taartbodems gesneden met de grote mal
- 2 cirkels bladerdeeg gesneden met de kleine mal

Bereiding

1. Verhit de boter en het bloem in een kleine steelpan op middelhoog vuur.
2. Klop het mengsel tot een geheel en roer er vervolgens de melk doorheen.
3. Klop alles tot een glad mengsel.
4. Breng op smaak met zout, peper en kipkruiden.
5. Voeg de overige ingrediënten toe aan het mengsel.
6. Verwarm het apparaat voor tot het groene indicatielampje oplicht.
7. Leg de grote deegvormen zorgvuldig in de taartvormen.
8. Vul de taartvormen met de gemaakte vulling.
9. Leg de uitgedrukte toplaag op de gevulde taartjes.
10. Sluit het apparaat en wacht ongeveer 10-15 minuten voordat de taartjes klaar zijn om geserveerd te worden.

Taartjes met verse perzikvulling

2 stuks

Ingrediënten

- 1 theelepel ongezouten boter
- 1 theelepel vers citroensap
- 60 gram kristalsuiker
- Een klein snuifje zeezout
- 3 rijpe perziken, ongeveer 5 gram per stuk, in blokjes gesneden
- 1 eetlepel maïzena
- 2 kant-en-klare taartbodems gesneden met de grote mal
- 2 cirkels bladerdeeg gesneden met de kleine mal

Bereiding

1. Verhit de boter en het suiker in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur.
2. Voeg het citroensap, zout, perziken en maïzena toe en roer tot het kookpunt.
3. Verwijder het mengsel uit de pan als het dik is.
4. Verwarm het apparaat voor tot het groene indicatielampje oplicht.
5. Leg de grote deegvormen zorgvuldig in de taartvormen.
6. Vul de taartvormen met de gemaakte vulling.
7. Leg de uitgedrukte toplaag op de gevulde taartjes.
8. Sluit het apparaat en wacht ongeveer 10-15 minuten voordat de taartjes klaar zijn om geserveerd te worden.

Huisgemaakte appeltaartjes

2 stuks

Ingrediënten

- 2 theelepels ongezouten boter
- 2 eetlepels kristalsuiker
- 2 appels, geschild en in stukjes gesneden
- 1 theelepel vers citroensap

- 1 eetlepel bloem
- 1/2 theelepel gemalen kaneel
- 2 kant-en-klare taartbodems gesneden met de grote mal
- 2 cirkels bladerdeeg gesneden met de kleine mal

Bereiding

1. Verwarm de boter en het suiker in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Kook tot het mengsel een oranje kleur krijgt en er geuren vrijkomen.
3. Voeg de appels toe en roer tot het vocht uit de appels komt.
4. Klop het citroensap, het bloem en het kaneel in een kom.
5. Kook dit mengsel vervolgens tot een dik mengsel.
   Verwarm het apparaat voor tot het groene indicatielampje oplicht.
6. Leg de grote deegvorm zorgvuldig in de taartvormen.
7. Vul de taartvormen met de gemaakte vulling.
8. Leg de uitgedrukte toplaag op de gevulde taartjes.
9. Sluit het apparaat en wacht ongeveer 10-15 minuten voordat de taartjes klaar zijn om geserveerd te worden.

Tip: U kunt ook gemakkelijk peertaartjes maken door simpelweg de appels te vervangen door peren.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geopend goed afkoelen.
- Reinig de bakplaten met een vochtige doek of een zacht borsteltje.
- Reinigen de buitenkant met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat.
- Dompel het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof en plaats het apparaat niet in de vaatwasmachine om te reinigen.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
  - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten komen in aanmerking voor deze garantie.

- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak, zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat in zijn originele doos en aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. In dit soort gevallen moet u contact opnemen met onze serviceafdeling. Afgebroken glazen/ plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.

- Na het verstrijken van de garantie kunnen reparaties worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatieservice tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking
Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring
Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC.
Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Elektromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Cher client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez lire ce manuel d'instructions avec attention pour pouvoir profiter du meilleur de cet appareil. Ce manuel contient toutes les instructions et avis nécessaires pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Si vous suivez ces instructions, vous avez la garantie d'un excellent résultat, ceci vous économisera du temps et des soucis. Nous espérons que vous éprouverez beaucoup de plaisir en utilisant cet appareil.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un Centre de réparation qualifié agréé (*).
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- NB : Afin d'éviter tout danger en cas de la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne peut pas être alimenté par un dispositif externe de commande, tel une minuterie, ou branché sur un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.

- Veillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre pas en contact direct avec des parties brulantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas les parties brulantes de l'appareil.
- Il est recommandé de mettre un dessous résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (ce procédé évitera de bruler votre table ou votre nappe).
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.
- Les enfants doivent être supervisés pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de porte des enfants de moins de 8 ans.
- AVERTISSEMENT : Cet appareil électrique dispose d'une fonction de chauffage des surfaces, différentes des surfaces fonctionnelles, pouvant développer des températures élevées. Dans la mesure où les températures sont perçues de manières différentes par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRÉCAUTION. Seules les poignées et es surfaces de contact de l'équipement peuvent être touchées en utilisant une protection contre la chaleur telle que des gants. Les surfaces autres que les surfaces pouvant être touchées doivent refroidir pendant suffisamment longtemps avant de pouvoir les toucher.

* *Centre de réparation qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet Centre de réparation.*

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Indicateur lumineux d'alimentation vert
2. Indicateur lumineux d'alimentation rouge
3. Verrou de sécurité
4. Moules à tarte
5. Coupe-pâte

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil.
- Vérifiez que la tension de l'appareil corresponde à la tension de secteur de votre habitation. Tension nominale: 220-240 V AC 50Hz.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable. Laissez un espace de 10 cm autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation extérieure ou pour être encastré.

- L'appareil peut émettre certaines odeurs et de la fumée à la première utilisation; il s'agit d'un fonctionnement normal.

UTILISATION

- Insérez le cordon dans la prise. Le voyant lumineux rouge s'allume indiquant que l'appareil est en fonctionnement et en préchauffage.
- Imprégnez légèrement d'huile ou de beurre le revêtement anti-adhérent du moule à gâteau.
- Lors de l'utilisation, les plaques de cuisson et les surfaces de l'appareil deviendront très chaudes, évitez de les toucher.
- Après environ 5 à 10 minutes, le voyant lumineux vert s'allumera indiquant que l'appareil est préchauffé et prêt à l'emploi.
- Le voyant lumineux vert s'allumera ou s'éteindra lors de la cuisson, indiquant le maintien de la température de cuisson. Gardez toujours le couvercle fermé lors du préchauffage ou entre deux cuissons.

GÂTEAUX ET MUFFINS

Figure 1

1. Pour la préparation de gâteaux et de muffins, remplissez le moule au 2/3 environ (voir figure 1) sauf indication contraire de la recette. Fermez le couvercle et vérifiez que le verrou de sécurité est enclenché.
2. Utilisez un minuteur pour mesurer la durée de cuisson indiquée dans votre recette. Vous noterez que le voyant lumineux vert s'allumera ou s'éteindra, lors de la cuisson, indiquant le maintien de la température de cuisson.
3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, débranchez l'appareil de la prise murale. Tirez vers le haut le verrou de sécurité et soulevez soigneusement le couvercle. Utilisez un cure-dents ou une broche pour vérifier la cuisson des gâteaux ou des muffins. Introduisez la broche dans les gâteaux ou les muffins. Quand le cure-dents ou la broche ressort propre, les gâteaux ou les muffins sont prêts.
4. Retirez soigneusement le gâteau ou le muffin du moule en utilisant une spatule en nylon ou en bois. Ne pas utiliser des ustensiles métalliques pour éviter de rayer la surface anti-adhérente.

TARTES ET TARTELETTES

1. Pour cuire des tartes ou des tartelettes, il est conseillé d'utiliser le coupe-pâte réversible pour préparer les moules. Le côté large est pour le fond de la tarte et le plus petit pour la couche supérieure de la tarte. Si vous utilisez une pâte prête à l'emploi, vous pouvez réaliser deux fonds de tarte à partir d'une pâte. Réalisez le premier fond le plus près du bord possible et appuyez fermement sur le coupe-pâte (voir figure 2). Pour le second moule, coupez les bords de la tarte sur les côtés et replacez le coupe-pâte au centre (voir figure 3a et 3b). Le coupe-pâte crée des fentes dans la pâte pour les fonds ce qui permet de former facilement une coupelle (voir figure 4).
2. Sauf indication contraire de la recette, nous vous recommandons d'utiliser une pâte feuilletée pour la couche supérieure des tartes et une pâte à tarte normale pour les fonds (les tartes peuvent être formées uniquement d'un fond; après avoir rempli les moules, vous devez fermer le couvercle et commencer la cuisson). Vous trouvez habituellement la pâte feuilletée au rayon des surgelés de votre supermarché. Quant à la pâte à tarte, elle se trouve au rayon frais.

3. Ouvrez l'appareil et placez les fonds larges de pâte dans les moules à tarte (voir fig.5). Remplissez les formes avec 3 ou 4 verres de votre garniture (sauf indication contraire de la recette) (voir figure 6). Le poids de la garniture pourrait faire glisser la pâte dans le moule; vous pouvez également utiliser une louche ou une cuillère pour appuyer légèrement la pâte sur le moule. Assurez-vous de ne pas déchirer la pâte. Appuyez légèrement la pâte sur les bords.

AVERTISSEMENT! Les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne pas toucher la surface de cuisson directement.

4. Si votre recette requiert de fermer la tarte, placez la deuxième pâte au sommet du moule rempli et fermez le couvercle (voir figure 7). Enclenchez le verrou de sécurité jusqu'à entendre un clic indiquant que le couvercle est bien verrouillé.
5. Utilisez un minuteur pour mesurer la durée de cuisson indiquée dans votre recette. Vous noterez que le voyant lumineux vert s'allumera ou s'éteindra, lors de la cuisson, indiquant le maintien de la température de cuisson.

6. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, débranchez l'appareil de la prise murale. Déverrouillez la sécurité et soulevez soigneusement le couvercle. S'il est nécessaire de reprendre la cuisson, refermez simplement le couvercle et réglez à nouveau le minuteur.
7. Retirez soigneusement la tarte du moule en utilisant une spatule en nylon ou en bois. Ne pas utiliser des ustensiles métalliques pour éviter de rayer la surface anti-adhérente.

Figure 2

Figure 3a

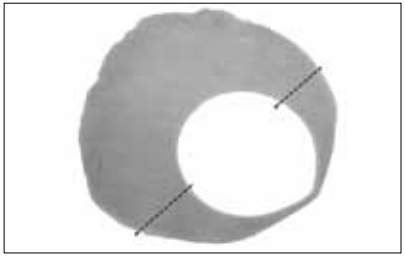


Figure 3b

Figure 4

Figure 5

Figure 6

Figure 7

RECETTES

Tartes fondues Hawaïenne

12 personnes

Ingrédients

- 200 grammes de jambon coupés en dés
- 1 verre de petits morceaux d'ananas en tranche
- 1 verre de tomates passées à la moulinette
- 1 verre de fromage râpé
- 12 fonds de pâte à tarte préparés avec le coupe-pâte de grande dimension
- 12 sommets de pâte feuilletée (décongelée) préparés avec le coupe-pâte de petite dimension

Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients ensemble.
2. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur lumineux vert s'allume.
3. Appuyez soigneusement les fonds de tarte de grande dimension dans les moules à tarte.
4. Étalez la garniture préparée dans les moules à tarte.
5. Placez au sommet les pâtes feuilletées.
6. Fermez le couvercle et faites cuire les tartes pendant 10 minutes ou jusqu'à qu'elles soient bien cuites.

Tourtes à la viande de poulet

2 personnes

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe de beurre frais
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1/3 verre de lait entier
- Sel et poivre selon votre goût
- 1 cuillère à café d'épices de poulet en poudre
- 1/2 cuillère à café de moutarde jaune
- 2 cuillères à café d'oignon jaune haché
- 1 petite carotte coupé en dés
- 1/4 verre de petits pois surgelés, décongelés préalablement
- 1 petite feuille de céleri coupé en dés
- 1 verre de poulet rôti coupé en dés
- 2 fonds de pâte à tarte préparés avec le coupe-pâte de grande dimension
- 2 sommets de pâte feuilletée (décongelée) préparés avec le coupe-pâte de petite dimension

Préparation

1. Utilisez une petite casserole pour faire fondre le beurre et la farine à feu moyen.
2. Fouettez jusqu'à ce que la farine se mélange et versez ensuite le lait.
3. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux.
4. Ajoutez sel, poivre et épices à votre mélange selon vos goûts.
5. Ajoutez le reste des ingrédients (sauf les pâtes) et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur lumineux vert s'allume.
7. Placez soigneusement les fonds de tarte de grande dimension dans les moules à tarte.
8. Étalez la garniture au poulet dans les moules à tarte.
9. Placez aux sommets les pâtes feuilletées.
10. Fermez le couvercle et faites cuire les tartes pendant environ 7 à 9 minutes ou jusqu'à qu'elles soient bien cuites.
11. Retirez soigneusement les tartes et laissez-les refroidir quelques minutes avant de servir.

Tartes fraîches à la pêche

2 personnes

Ingrédients

- 1 cuillère à café de beurre frais
- 1 cuillère à café de jus de citron frais
- 1/4 verre de sucre en poudre
- Une petite pincée de sel
- 3 pêches mûres, de 140 grammes environ chacune, coupées en dés
- 1 cuillère à soupe de farine de maïs
- 2 fonds de pâte à tarte préparés avec le coupe-pâte de grande dimension
- 2 sommets de pâte feuilletée (décongelée) préparés avec le coupe-pâte de petite dimension

Préparation

1. Utilisez une petite casserole pour faire fondre le beurre et le sucre à feu moyen.
2. Ajoutez le jus de citron, le sel, les pêches et la farine de maïs et remuez jusqu'à ébullition
3. Retirez le mélange du feu lorsqu'il est épais.
4. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur lumineux vert s'allume.
5. Placez soigneusement les fonds de tarte de grande dimension dans les moules à tarte.
6. Étalez 3/4 verre du mélange de pêche sur les deux moules.
7. Placez aux sommets les pâtes feuilletées.
8. Fermez le couvercle et faites cuire les tartes pendant environ 7 à 9 minutes ou jusqu'à qu'elles soient bien cuites.
9. Retirez soigneusement les tartes et laissez-les refroidir quelques minutes avant de servir.

Tartelettes aux pommes (Fait maison)
2 personnes
Ingrédients
- 2 cuillères à café de beurre frais
- 2 cuillères à café de sucre en poudre
- 1 pomme Granny Smith, épluchée et hachée
- 1 pomme Pink Lady, épluchée et hachée
- 1 cuillère à café de jus de citron frais
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 2 fonds de pâte à tarte préparés avec le coupe-pâte de grande dimension
- 2 sommets de pâte feuilletée (décongelée) préparés avec le coupe-pâte de petite dimension

Préparation
1. Utilisez une petite casserole pour faire fondre le beurre et le sucre à feu moyen.
2. Portez à ébullition jusqu'à ce que le mélange soit de couleur orange et que vous sentiez une agréable odeur.
3. Ajoutez rapidement les pommes et remuez jusqu'à ce que les pommes libèrent leur jus.
4. Fouettez le jus de citron, la farine et la cannelle dans un autre bol.
5. Faites cuire ce mélange jusqu'à ce qu'il devienne dense.
6. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que l'indicateur lumineux vert s'allume.
7. Placez soigneusement les fonds de tarte de grande dimension dans les moules à tarte.
8. Étalez et faites déborder 3/4 verre du mélange de pomme sur les deux moules.
9. Placez aux sommets les pâtes feuilletées.
10. Fermez le couvercle et faites cuire les tartes pendant environ 7 à 9 minutes ou jusqu'à qu'elles soient bien cuites.
11. Retirez soigneusement les tartes et laissez-les refroidir quelques minutes avant de servir.

Conseil: vous pouvez facilement réaliser des tartelettes à la poire en remplaçant les pommes par des poires. Les poires Bosc et Bartlett conviennent parfaitement à cette préparation de tartes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FR

- Retirez le cordon de la prise murale et permettre aux deux moitiés ouvertes de l'appareil de se refroidir.
- Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon légèrement humide ou une brosse douce.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide. Ne jamais utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs, un tampon à récurer ou de la paille de fer car vous pourriez endommager l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autre liquide. L'appareil ne peut pas être nettoyé qu lave-vaisselle.

GARANTIE

- Tristar n'est pas tenu responsable des dégâts intervenus :
  - o En cas de la chute de l'appareil
  - o En cas de modification technique de l'appareil par le propriétaire ou par un tiers
  - o En cas de mauvaise utilisation de l'appareil
  - o En cas d'usure normale de l'appareil
- L'exécution de réparations ne prolongera pas la période originale de garantie de 24 mois, ni ne donnera droit à une nouvelle garantie conforme. Cette garantie n'est légale qu'en Europe. Cette garantie ne change pas la Directive Européenne 1944/44CE.
- Conservez toujours votre reçu, il vous sera impossible de faire une réclamation sous garantie sans ce reçu.
- Les dommages causés par le non respect de la notice d'emploi,

entraineront l'annulation de la garantie, Tristar ne sera pas tenu responsable si des dégâts en résultent.
- Tristar ne sera pas responsable des dégâts matériels ou des blessures physiques résultant de la mauvaise utilisation ou si les consignes de sécurité ne sont pas correctement suivies.
- Le nettoyage mentionné dans cette notice est le seul entretien nécessaire à cet appareil.
- Si la finition doit être réparée, veillez à ce que cela soit accompli par une société agréée.
- Cet appareil ne peut pas être modifié ou changé.
- En cas de problèmes durant les 2 ans suivant la date d'achat, qui sont couverts par la garantie du fabricant, il est possible de revenir chez le revendeur pour un échange contre un appareil neuf.
- Veuillez contacter votre revendeur pour des questions ou des problèmes de conformités.
- Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Seul le matériel défectueux ou les vices de fabrication sont inclus dans cette garantie.
- Si une réclamation doit être faite, veuillez renvoyer l'appareil complet à votre revendeur dans l'emballage d'origine avec le reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage

Emballage
L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit
Cet appareil comporte un symbole conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, des effets éventuellement nuisibles à l'environnement et à la santé humaine seront évités.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est destiné à être en contact avec de la nourriture et est conçu conformément à la directive CE 89/109/CEE. Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux consignes de sécurité de "Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, les conditions de protection de la Directive CEM 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et la stipulation de la Directive 93/68/CEE.

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen und bedanken uns für den Kauf dieses hochwertigen Produkts. Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, um das Gerät bestmöglich nutzen zu können. Diese Anleitung beinhaltet alle erforderlichen Anweisungen und Empfehlungen für Gebrauch, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, garantieren wir ein hervorragendes Ergebnis, zeitsparend und problemlos. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät viel Vergnügen haben werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung , die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Reparaturzentrum durchgeführt werden(*).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals direkt neben einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden. Anmerkung: Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden. Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an- und abgeschaltet wird.

- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tischs oder einer Theke hängt, irgendeine heiße Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wir empfehlen, eine hitzebeständige Auflage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auf diese Weise gibt es keine Brandspuren auf Ihrem Tisch oder der Tischdecke).
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe des Waschbeckens, das mit Wasser gefüllt ist. Wenn dieses Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen ins Wasser, um das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- WARNUNG: Das Elektrogerät hat eine Heizfunktion. Oberflächen, nicht nur Funktionsflächen, können hohe Temperaturen entwickeln. Weil Temperaturen von unterschiedlichen Personen anders empfunden werden, muss dieses Gerät mit VORSICHT gehandhabt werden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Grifffläche berührt werden, benutzen Sie einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Oberflächen, mit Ausnahme der dafür vorgesehenen Grifffläche, sollten ausreichend abkühlen, bevor sie berührt werden.

* *Kompetenter, qualifizierter Reparaturzentrum: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Reparaturzentrum zurückbringen.*

TEILEBESCHREIBUNG

1. Grüne Betriebsleuchte
2. Rote Betriebsleuchte
3. Sicherheitsverriegelung
4. Pastetenformen
5. Teigschneider

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie die Verpackung des Gerätes.
- Prüfen Sie, ob die Spannung des Gerätes der Netzspannung Ihres Hauses entspricht. Nennspannung: 220 - 240 V 50 Hz Wechselspannung.

- Stellen Sie das Gerät auf eine flache stabile Unterlage und halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät ein. Dieses Gerät eignet sich nicht zum Einbau oder für die Benutzung im Freien.
- Das Gerät kann bei der ersten Benutzung etwas Geruch und Rauch abgeben. Das ist normal.

VERWENDUNG

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Leuchte leuchtet auf und weist darauf hin, dass das Gerät eingeschaltet ist und vorwärmt.
- Fetten Sie die Antihaftbeschichtung des Kuchens etwas mit Öl oder Butter ein.
- Während des Gebrauchs werden die Backbleche und das Gehäuse sehr heiß. Vermeiden Sie jeden Kontakt.
- Nach ca. 5-10 Minuten leuchtet die grüne Leuchte und zeigt an, dass das Gerät vorgewärmt und betriebsbereit ist.
- Das grüne Licht schaltet während des Backens ein und aus und weist so darauf hin, dass die richtige Temperatur eingehalten wird. Halten Sie den Deckel beim Vorwärmen oder zwischen den Anwendungen immer geschlossen.

KUCHEN & MUFFINS

Abbildung 1

1. Zur Zubereitung von Kuchen und Muffins füllen Sie die Form ungefähr zu zwei Dritteln voll (siehe Abbildung 1), wenn das Rezept nicht etwas anderes sagt. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie sicher, dass er durch die Sicherheitssperre verriegelt ist.
2. Verwenden Sie einen Timer, um die in Ihrem Rezept angegebene Zeit einzustellen. Sie erkennen, dass das grüne Licht während des Backens ein- und ausschaltet und so darauf hinweist, dass die richtige Temperatur eingehalten wird.
3. Nach Ablauf der Backzeit ziehen Sie den Stecker der Pastetenmaschine aus der Steckdose. Ziehen Sie die Sicherheitsverriegelung von unten nach oben und heben Sie den Deckel. Verwenden Sie einen Zahnstocher/Spieß, um zu überprüfen, ob die Kuchen/Muffins fertig sind. Stecken Sie den Spieß in die Kuchen/Muffins. Wenn der Zahnstocher/Spieß sauber heraus kommt, sind die Muffins fertig.
4. Entnehmen Sie den Kuchen oder Muffin vorsichtig mit einem Nylon- oder Holzspatel aus der Form. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die Beschädigung der Antihaftoberfläche zu vermeiden.

PASTETEN UND TORTEN

1. Bei der Zubereitung von Pasteten und Torten ist es ratsam, die umkehrbaren Ausstecher zu verwenden, um die Formen vorzubereiten. Die größere Seite ist für den Boden der Pastete und die schmalere Seite für die obere Schicht der Pastete. Wenn Sie einen vorgefertigten Pastetenteig nehmen, können Sie zwei Böden von einem Teig gewinnen. Drücken Sie den ersten Boden so nahe wie möglich an den Rand und drücken Sie den Teigstecher fest nach unten (siehe Abbildung 2). Für die zweite Form schneiden Sie die Pastetenkanten von der Seite und positionieren Sie den Ausstecher in der Mitte (siehe Abbildungen 3a und 3b). Der Teigschneider macht Schlitze in den Teig für die Böden, so dass Sie leicht eine Form falten können (siehe Bild 4).

2. Wenn das Rezept nichts anderes sagt, empfehlen wir die Verwendung von Blätterteig für den oberen Teil der Pasteten und Standard-Pastetenteig für den Boden (Torten haben keinen oberen Teil. Nach Befüllung der Formen sollten Sie den Deckel schließen und den Backvorgang starten). Normalerweise können Sie Blätterteig im Gefrierfach Ihres Supermarktes finden. Pastetenteig kann man in der Regel in der Kühlfachabteilung finden.
3. Öffnen Sie die Pastetenmaschine und platzieren Sie den großen unteren Teig in die Pastetenformen (siehe Abb. 5). Füllen Sie die Formen zu etwa 3/4 Ihrer Füllung (wenn das Rezept nichts anderes sagt) (siehe Abbildung 6). Das Gewicht der Füllung bewirkt, dass der Teig nach unten in die Form fällt; Sie können den Teig auch mit einer Schöpfkelle oder einem runden Löffel vorsichtig in die Form drücken. Stellen Sie sicher, dass Sie den Teig nicht einreißen. Drücken Sie den Teig leicht auf die Ränder.

WARNUNG! Die Oberflächen sind heiß. Berühren Sie niemals direkt die Kochfläche.

4. Wenn Ihr Rezept einen oberen Teigteil verlangt, legen Sie den geformten Teig auf die gefüllte Form und schließen Sie den Deckel (siehe Abbildung 7). Drücken Sie die Sicherheitsverriegelung, bis ein Klicken zu hören ist, was anzeigt, dass der Deckel gut eingerastet ist.
5. Verwenden Sie einen Timer, um die in Ihrem Rezept angegebene Zeit einzustellen. Sie erkennen, dass das grüne Licht während des Backens ein- und ausschaltet und so darauf hinweist, dass die richtige Temperatur eingehalten wird.
6. Ziehen Sie nach Ablauf der Backzeit den Stecker der Pastetenmaschine aus der Steckdose. Entriegeln Sie die Sicherheitsverriegelung und heben Sie den Deckel vorsichtig an. Wenn Sie zusätzliche Bräunung wünschen, schließen Sie einfach den Deckel und stellen Sie erneut den Timer.
7. Entfernen Sie die Pastete vorsichtig mit einem Nylon- oder Holzspatel aus der Form. Verwenden Sie keine Metallgegenstände, um die Beschädigung der Antihaftoberfläche zu vermeiden.

Figure 2

Figure 3a

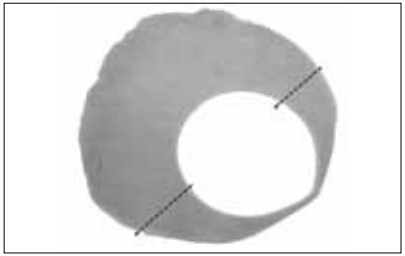


Figure 3b

Figure 4

Figure 5

Figure 6

Figure 7

REZEPTE

Schmelzpastete Hawaii

12 Portionen

Zutaten

- 200 Gramm in Würfel geschnittenen Scheibenschinken
- 1 Tasse klein geschnittene Ananasstücke
- 1 Tasse passierte Tomaten
- 1 Tasse geriebener Käse
- 12 Kreise vorbereiteten Tortenboden, mit großem Schneider geschnitten
- 12 Kreise vorbereiteten Blätterteig (aufgetaut), Teig mit kleinerem Schneider geschnitten

Zubereitung

1. Alle Zutaten mischen.
2. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
3. Drücken Sie vorsichtig den großen Pastetenteig in die Pastetenformen.
4. Verteilen Sie die vorbereitete Mischung über die Pastetenformen.
5. Legen Sie den runden Blätterteig auf die Oberseite der Pastetenformen.
6. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pasteten für ca. 10 Minuten oder bis alles gut gebräunt ist.

Hühnchenpastete

2 Portionen

Zutaten

- 1 Esslöffel ungesalzene Butter
- 1 Esslöffel Mehl
- 1/3 Tasse Vollmilch
- Salz und frischer Pfeffer nach Geschmack
- 1 Teelöffel Hühnchenfleischgewürzpulver
- 1/2 Teelöffel gelber Senf
- 2 Esslöffel gelbe Zwiebel, gehackt
- 1 kleine Karotte, gewürfelt
- 1/4 Tasse gefrorene Erbsen, aufgetaut
- 1 kleine Rippe Sellerie, gewürfelt
- 1 Tasse übrig gebliebenen Grillhähnchen, gewürfelt
- 2 Scheiben vorbereiteten Tortenboden, mit großem Schneider geschnitten
- 2 Scheiben vorbereiteten Blätterteig (aufgetaut), mit kleinerem Schneider geschnitten

Zubereitung

1. Verwenden Sie einen kleinen Topf, um Butter und Mehl auf mittlerer Hitze zu erhitzen.
2. Schlagen Sie mit dem Schneebesen bis das Mehl eingearbeitet ist und fügen Sie dann die Milch zu.
3. Schlagen Sie mit dem Schneebesen, bis das ganze glatt und schaumig ist.
4. Schmecken Sie die Mischung mit dem Salz, Pfeffer und Geflügelgewürz ab.
5. Geben Sie die restlichen Zutaten (außer Teig) zu und kochen Sie es, bis es auf.
6. Heizen Sie die Pastetenmaschine auf, bis die grüne Leuchte aufleuchtet.
7. Geben Sie vorsichtig den großen Pastetenteig in die Pastetenformen.
8. Verteilen Sie die Hühnchenmischung auf die Pastetenformen.
9. Legen Sie den runden Blätterteig auf die Oberseite der Pastetenformen.
10. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pasteten für ca. 7-9 Minuten oder bis alles gut gebräunt ist.
11. Entfernen Sie die Pasteten vorsichtig und lassen Sie sie vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen.

Pastete mit frischen Pfirsichen

2 Portionen

Zutaten

- 1 Teelöffel ungesalzene Butter
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1/4 Tasse Kristallzucker
- Eine kleine Prise Salz
- 3 reife Pfirsiche, jeweils etwa 150 Gramm, gewürfelt
- 1 Esslöffel Maismehl
- 2 Scheiben vorbereiteten Pastetenteig, mit größerem Schneider geschnitten
- 2 Kreise vorbereiteten Blätterteig (aufgetaut), mit kleinerem Schneider geschnitten

Zubereitung

1. Verwenden Sie einen kleinen Topf, um Butter und Zucker auf mittlerer Hitze zu erhitzen.
2. Fügen Sie Zitronensaft, Salz, Pfirsiche und Maismehl zu und rühren Sie, bis es kocht.
3. Entnehmen Sie die Mischung aus der Pfanne, wenn sie dick ist.
4. Heizen Sie die Pastetenmaschine auf, bis die grüne Leuchte aufleuchtet.
5. Geben Sie vorsichtig den großen Pastetenteig in die Pastetenformen.
6. Verteilen Sie 3/4 Tasse der Pfirsichmischung auf die Formen.
7. Legen Sie den runden Blätterteig auf die Oberseite der Pastetenformen.
8. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pasteten für ca. 7-9 Minuten oder bis alles gut gebräunt ist.
9. Entfernen Sie die Pasteten vorsichtig und lassen Sie sie vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen.

Selbstgemachte Miniapfelkuchen
2 Portionen
Zutaten
- 2 Teelöffel ungesalzene Butter
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Granny Smith Apfel, geschält und gehackt
- 1 Pink Lady Apfel, geschält und gehackt
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1 Esslöffel Mehl
- 1/2 Teelöffel geriebener Zimt
- 2 Scheiben vorbereiteten Pastetenteig, mit größerem Schneider geschnitten
- 2 Scheiben vorbereiteten Blätterteig (aufgetaut), mit kleinerem Schneider geschnitten

Zubereitung
1. Verwenden Sie einen kleinen Topf, um Butter und Zucker auf mittlerer Hitze zu erhitzen.
2. Kochen Sie die Mischung, bis sie orange gefärbt ist und Duft freisetzt.
3. Fügen Sie schnell die Äpfel hinzu und rühren Sie, bis die Äpfel etwas Flüssigkeit abgeben.
4. Schlagen Sie den Zitronensaft, Mehl und Zimt mit einem Schneebesen in einer separaten Schüssel.
5. Kochen Sie diese Mischung, bis das Mehl eindickt.
6. Heizen Sie die Pastetenmaschine auf, bis die grüne Leuchte aufleuchtet.
7. Drücken Sie vorsichtig den runden Blätterteig in die Pastetenformen.
8. Verteilen Sie 3/4 Tasse der Apfelmischung auf die Formen.
9. Legen Sie den runden Blätterteig auf die Oberseite der Pastetenformen.
10. Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pasteten für ca. 7-9 Minuten oder bis alles gut gebräunt ist.
11. Entfernen Sie die Pasteten vorsichtig und lassen Sie sie vor dem Servieren ein paar Minuten abkühlen.

Tipp: Sie können leicht Birnenkuchen machen, indem Sie die Äpfel durch Birnen ersetzen. Besonders Bosc- und Bartlett-Birnen eignen sich zur Zubereitung von Kuchen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät geöffnet abkühlen.
- Reinigen Sie die Backbleche mit einem feuchten Tuch oder einer weichen Bürste.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe Reiniger und Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle, da sie das Gerät beschädigen könnten.
- Nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

GARANTIE

- Tristar ist nicht verantwortlich für Beschädigungen, die auftreten aufgrund von:
  - o Herunterfallen des Geräts.
  - o Technischen Veränderungen des Geräts durch den Eigentümer oder Dritte.
  - o Unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
  - o Normalem Verschleiß des Geräts.
- Bei Durchführung von Reparaturen am Gerät wird die ursprüngliche Garantiezeit von 24 Monaten nicht verlängert, es entsteht auch kein Recht auf eine neue Garantie. Diese Garantie gilt nur auf europäischem Boden. Diese Garantie setzt die Europäische Direktive 1944/44CE nicht außer Kraft.
- Bewahren Sie die Rechnung immer auf, ohne diese Rechnung können Sie keine Form der Garantie einfordern.

- Beschädigungen, die durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung entstehen, führen zu einem Garantieverlust, wenn das zu nachfolgenden Beschädigungen führt, kann Tristar nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Material- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder durch unsachgemäße Ausführung der Sicherheitsanweisungen verursacht werden.
- Eine Reinigung ist, wie in dieser Bedienungsanleitung erwähnt, der einzige Wartungsvorgang, der für dieses Gerät notwendig ist.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, stellen Sie bitte sicher, dass dies von einer autorisierten Firma durchgeführt wird.
- Dieses Gerät darf nicht ergänzt oder verändert werden.
- Wenn während der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum Probleme auftreten, die von der Werksgarantie abgedeckt sind, können Sie das Gerät am Einkaufsort gegen ein neues umtauschen lassen.
- Bei Fragen oder Beanstandungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Dieses Gerät hat eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Quittung).
- In dieser Garantie sind nur Material- oder Herstellungsfehler eingeschlossen.
- Wenn Sie einen Anspruch geltend machen möchten, reichen Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung mit der Quittung bei Ihrem Händler ein.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.

UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

Verpackung
Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt
Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem die korrekte Entsorgung des Produkts sichergestellt wird, werden mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden.

EU-Konformitätserklärung
Dieses Gerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln und in Übereinstimmung mit der EU Richtlinie 89/109/EEC konstruiert.
Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Niederspannungsrichtlinie „Nr. 2006/95/EU, den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EU "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC konstruiert, hergestellt und vermarktet.

Estimado cliente,

Enhorabuena y gracias por comprar este product de alta calidad. Lea atentamente el manual de instrucciones para poder utilizar el aparato de la mejor manera posible. El manual incluye todas las instrucciones y consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones le garantizamos unos resultados excelentes, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute enormemente utilizando este aparato.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un centro de ceparación competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado en un entorno seco.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos(CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- No enrolle el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.

- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le recomendamos que coloque un elemento resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta forma, no sufrirá quemaduras en la mesa o el mantel).
- No utilice el dispositivo en el cuarto de baño ni cerca de un fregadero llenó de agua. Si este aparato se ha caído en el agua, bajo ninguna circunstancia agarre el aparato, primero saque el enchufe de la toma.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensitivas y mentales reducidas y con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser hechos por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- ADVERTENCIA: Este aparato eléctrico contiene función de calentamiento. Las superficies, también las superficies diferentes de las superficies funcionales, pueden experimentar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PREACUCIÓN. El equipo solo debe tocarse en los asideros y superficies de agarre pensadas para ello, y utilizando protección térmica como guantes o algo similar. Las superficies distintas a las superficies de agarre pretendidas darán suficiente tiempo para enfriarse antes de que se toquen.

* *Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.*

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Piloto indicador verde
2. Piloto indicador rojo
3. Cierre de seguridad
4. Moldes de empanada
5. Cortador de masa

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todo el material de embalaje del aparato.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana estable y deje al menos 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para su integración o uso en el exterior.
- Es normal que el aparato desprenda algo de humo y olor durante el primer uso.

USO

- Introduzca el enchufe en la toma de corriente. El piloto rojo se iluminará para indicar que el aparato se ha activado y se está precalentando.
- Engrase la capa antiadherente de las placas para hornear con aceite o mantequilla.
- Cuando utilice el aparato, las placas para hornear y el alojamiento estarán muy calientes, por tanto, evite el contacto.
- Entre los 5 o 10 primeros minutos aproximadamente el piloto verde se iluminará, para indicar que el aparato se ha precalentado y está listo para ser utilizado.
- El piloto verde se iluminará y se apagará durante el proceso de horneado, indicando que se está manteniendo la temperatura correcta. Mantenga siempre la tapa cerrada durante el precalentamiento o entre usos.

PASTELES Y MAGDALENAS

Figura 1

1. Para preparar pasteles y magdalenas, llene aproximadamente 2/3 del molde (vea la figura 1), a no ser que la receta indique lo contrario. Cierre la tapa y asegúrese de que se ha bloqueado con el cierre de seguridad.
2. Utilice un temporizador para programar el tiempo indicado en la receta. Observará que el piloto verde se iluminará y se apagará durante el proceso de horneado, indicando que se está manteniendo la temperatura correcta.
3. Cuando concluya el tiempo de horneado, desenchufe el aparato para hacer pasteles de la toma de corriente. Tire hacia arriba del cierre de seguridad desde abajo y abra la tapa cuidadosamente. Utilice un mondadientes/pincho para comprobar si los pasteles/magdalenas están hechos. Inserte el pincho dentro de los pasteles/magdalenas. Cuando el mondadientes/pincho salga limpio, los pasteles/magdalenas están listos.
4. Retire cuidadosamente el pastel o bizcocho del molde utilizando una espátula de nylon o de madera. No utilice utensilios metálicos para evitar dañar las superficies anti adherentes.

ES

TARTAS Y EMPANADAS

1. Cuando haga tartas y empanadas se aconseja que utilice el cortador reversible de masa para preparar los moldes. La parte más grande es para la capa inferior de la empanada y la parte más pequeña es para la tapa de la empanada. Si utiliza una masa ya preparada para la empanada, podrá obtener dos capas inferiores a partir de una pieza de masa. Corte la primera capa inferior los más cerca posible del borde y presione firmemente el cortador de masa (vea la figura 2). Para el segundo molde, corte los bordes de la empanada desde el lateral y vuelva a colocar el cortador de masa en el centro (vea la figura 3a y la 3b). El cortador de masa crea unos cortes desde la capa inferior de la masa, que permiten plegarla fácilmente para formar una taza (vea la figura 4).
2. Si la receta no indica lo contrario, recomendamos que utilice masa de pasta de hojaldre para la tapa de las empanadas y masa de pasta normal para las capas inferiores (las tartas no llevan tapa; tras llenar los moldes deberá cerrar la tapa del aparato y comenzar el proceso de horneado). Normalmente, podrá encontrar masa de pasta de hojaldre en la sección de congelados del supermercado. La masa de pasta para empanadas se encuentra normalmente en la sección de alimentos refrigerados.

3. Abra el aparato para hacer empanadas y coloque la masa grande de la capa inferior en los moldes para empanadas (vea la figura 5). Llene los moldes con aproximadamente 3/4 de taza de masa (a no ser que la receta indique otra cosa) (vea la figura 6). El peso del relleno hará que la masa caiga dentro del molde; también puede utilizar un cucharón o una cuchara redondeada para presionar suavemente la masa sobre el molde. Asegúrese de no rasgar la masa. Presione suavemente la masa sobre los bordes.

¡ADVERTENCIA! Las superficies están calientes. No toque nunca la superficie de cocción directamente.

4. Si la receta indica que se debe poner una tapa superior, coloque la tapa moldeada de masa sobre el molde relleno y cierre la tapa del aparato (vea la figura 7). Presione el cierre de seguridad hasta que escuche un clic, que le indicará que la tapa se ha cerrado correctamente.
5. Programe un temporizador con el tiempo indicado en la receta. Observará que el piloto verde se iluminará y se apagará durante el proceso de horneado, indicando que se está manteniendo la temperatura correcta.
6. Al concluir el tiempo de cocción, desenchufe el aparato para hacer pasteles de la toma de corriente. Abra el cierre de seguridad y levante la tapa cuidadosamente. Si necesita dorar la empanada un poco mas, sencillamente cierre la tapa y vuelva a programar el temporizador.
7. Retire cuidadosamente la empanada del molde utilizando una espátula de nylon o de madera. No utilice utensilios metálicos para evitar dañar las superficies anti adherentes.

Figura 2

Figura 3a

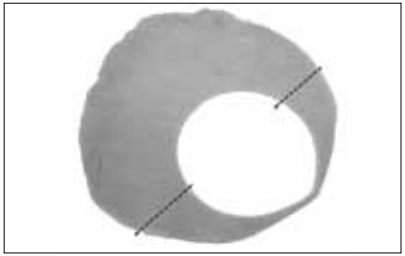


Figura 3b

Figura 4

Figura 5

Figura 6

Figura 7

RECETAS

Empanadas Hawaianas

12 raciones

Ingredientes

- 200 gramos de jamón de York en rebanadas y cortado
- 1 taza de trozos pequeños de piña
- 1 taza de tomates tamizados
- 1 taza de queso rallado
- 12 círculos preparados de masa para empanadas cortados con el cortador grande de masa
- 12 círculos preparados de masa de pasta de hojaldre (descongelada) cortados con el cortador pequeño

Método

1. Mezcle todos los ingredientes juntos.
2. Precaliente el aparato hasta que se ilumine el piloto verde.
3. Presione cuidadosamente las masas grandes de empanada en los moldes.
4. Extienda la mezcla preparada sobre los moldes de empanadas.
5. Coloque los círculos de pasta de hojaldre sobre los moldes.
6. Cierre la tapa y hornee las empanadas durante aproximadamente 10 minutos o hasta que estén bien doradas.

ES

Empanadas de cazuela de pollo

2 raciones

Ingredientes

- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de harina
- 1/3 de taza de leche entera
- Sal y pimienta fresca al gusto
- 1 cucharilla de especias para pollo en polvo
- 1/2 cucharilla de mostaza amarilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 zanahoria pequeña troceada
- 1/4 de taza de guisantes congelados, descongelados
- 1 pequeña rama de apio, troceada
- 1 taza de restos de pollo asado, troceados
- 2 círculos preparados de masa para empanadas cortados con el cortador grande de masa
- 2 círculos preparados de masa de pasta de hojaldre (descongelada) cortados con el cortador pequeño

Método

1. Utilice una sartén pequeña para calentar la mantequilla y la harina a fuego medio.
2. Remueva hasta que se mezcle bien la harina y a continuación añada la leche.
3. Remueva hasta que todo esté cremoso y burbujeante.
4. Condimente la mezcla con sal, pimienta y las especias para pollo.
5. Añada el resto de ingredientes (excepto las masas) y cocine hasta que comience a hervir.
6. Precaliente el aparato para pasteles hasta que se ilumine el piloto verde.
7. Coloque cuidadosamente las masas grandes de empanada en los moldes.
8. Reparta la mezcla de pollo sobre los moldes de empanadas.
9. Coloque los círculos de pasta de hojaldre sobre los moldes.
10. Cierre la tapa y hornee las empanadas de 7 a 9 minutos aproximadamente o hasta que estén bien doradas.
11. Retire cuidadosamente las empanadas y deje que se enfrien unos minutos antes de servirlas.

Empanadas de melocotones frescos

2 raciones

Ingredientes

- 1 cucharilla de mantequilla sin sal
- 1 cucharilla de zumo de limón recién exprimido
- 1/4 de taza de azúcar granulado
- Un pizca de sal
- 3 melocotones maduros, de unos 150 gramos cada uno, troceados
- 1 cucharada de harina de maíz
- 2 círculos preparados de masa para empanadas cortados con el cortador grande de masa
- 2 círculos preparados de pasta de hojaldre (descongelada) cortados con el cortador pequeño

Método

1. Utilice una sartén pequeña para calentar la mantequilla y el azúcar a fuego medio.
2. Añada el zumo de limón, la sal, los melocotones y la harina de maíz y remueva hasta que se ponga a hervir.
3. Retire la mezcla de la sartén cuando haya espesado.
4. Precaliente el aparato para pasteles hasta que se ilumine el piloto verde.
5. Coloque cuidadosamente las masas grandes de empanada en los moldes.
6. Reparta 3/4 de taza de la mezcla de melocotones en cada molde.
7. Coloque los círculos de pasta de hojaldre sobre los moldes.
8. Cierre la tapa y hornee las empanadas de 7 a 9 minutos aproximadamente o hasta que estén bien doradas.
9. Retire cuidadosamente las empanadas y deje que se enfrien unos minutos antes de servirlas.

Mini tartas caseras de manzana

2 raciones

Ingredientes

- 2 cucharillas de mantequilla sin sal
- 2 cucharadas de azúcar granulado
- 1 manzana Granny Smith, pelada y troceada
- 1 manzana Pink Lady, pelada y troceada
- 1 cucharilla de zumo de limón recién exprimido
- 1 cucharada de harina
- 1/2 cucharilla de canela en polvo
- 2 círculos preparados de masa para empanadas cortados con el cortador grande de masa
- 2 círculos de pasta de hojaldre (descongelada) cortados con el cortador pequeño

Método

1. Utilice una sartén pequeña para calentar la mantequilla y el azúcar a fuego medio.
2. Hierva hasta que la mezcla tome un color anaranjado y libere su aroma.
3. Rápidamente añada las manzanas y remueva hasta que suelten algo de líquido.
4. Mezcle el zumo de limón, la harina y la canela en un recipiente separado.
5. Cueza esta mezcla hasta que la harina se espese.
6. Precaliente el aparato para pasteles hasta que se ilumine el piloto verde.
7. Presione con cuidado los trozos de masa grande sobre los moldes.
8. Reparta 3/4 de taza de la mezcla de manzana en cada molde.
9. Coloque los círculos de pasta de hojaldre sobre los moldes.
10. Cierre la tapa y hornee las empanadas de 7 a 9 minutos aproximadamente o hasta que estén bien doradas.
11. Retire cuidadosamente las empanadas y deje que se enfrien unos minutos antes de servirlas.

Consejo: Puede preparar tartas de pera fácilmente sustituyendo las manzanas por peras. Las mejores peras para preparar tartas son las Bosc y Bartlett.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe con las dos mitades abiertas.
- Limpie las placas con un paño húmedo o con un cepillo suave.
- Limpie el exterior con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica ya que se podría dañar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. Este aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

GARANTÍA

- Tristar no es responsable de los daños que se produzcan:
  - o En caso de caída del aparato
  - o En caso de que el propietario o un tercero modifique técnicamente el aparato
  - o En caso de un uso incorrecto del aparato
  - o Por el desgaste habitual del aparato
- Al ejecutar reparaciones, no se ampliará el período de garantía original de 24 meses, ni el derecho a una nueva garantía. Esta garantía sólo tiene validez en territorio europeo. Esta garantía no anula la directiva europea 1944/44CE.
- Conserve siempre el ticket de compra, ya que sin él no podrá reclamar ningún tipo de garantía.

- Los daños provocados al no seguirse el manual de instrucciones darán lugar a una anulación de la garantía; Tristar no será responsable si se producen daños derivados.
- Tristar no será responsable de los daños materiales o lesiones personales causados por un uso incorrecto o si no se respetan las instrucciones de seguridad.
- Además de la limpieza, como se ha mencionado en este manual, es el único mantenimiento necesario para este aparato.
- Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que lo lleve a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato no puede ser modificado.
- Si se produce algún problema durante los dos años a partir de la fecha de compra, al estar cubierto por la garantía, podrá dirigirse al punto de compra y cambiar el aparato por uno nuevo.
- Si tiene cualquier pregunta o dudas acerca de conformidades, contacte a representante comercial de su "punto de compra"
- Este aparato está cubierto por una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra (recibo).
- Esta garantía solo incluye defectos de fabricación o de los materiales.
- Si desea realizar una reclamación, devuelva la máquina completa en su embalaje original al representante comercial, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la aparato entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.

NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su durabilidad, sino que se debe ofrecer a un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje
El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto
Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para medio ambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad CE
Este aparato se ha diseñado para entrar en contacto con alimentos y se ha diseñado de acuerdo con la Directiva 89/109/EEC. Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidad Electromagnética" y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

CUIDADOS IMPORTANTES

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um reparação qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não enrole o cabo à volta do aparelho nem dobre-o.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.

- Certifique-se de que o cabo não entra com contacto com partes quentes do aparelho.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (desta forma não queima a mesa nem a toalha).
- Não utilize este aparelho na casa de banho ou nas proximidades de um lavatório com água. Se este aparelho tiver caído na água, não o agarre, em nenhumas circunstâncias. Primeiro, desligue-o da corrente.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e competência desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se estas tiverem 8 ou mais anos de idade e o façam sob supervisão.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- AVISO: Este aparelho elétrico possui uma função de aquecimento. As superfícies, especialmente as várias superfícies funcionais, podem desenvolver temperaturas elevadas. Como a temperatura pode ser sentida de forma diferente por pessoas diferentes, este equipamento deve ser utilizado com CUIDADO. O equipamento deve apenas ser tocado nos manípulos para esse efeito e nas superfícies de agarrar, e utilizar proteção contra o calor, como luvas ou equipamento semelhante. As superfícies que não se destinam a ser agarradas deverão arrefecer totalmente antes de serem tocadas.

* *Reparação qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse reparação.*

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Luz verde indicadora de ligação
2. Luz vermelha indicadora de ligação
3. Fecho de segurança
4. Moldes para tarte
5. Cortador de massa

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente elétrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta da unidade. Este aparelho não está adaptado para ser utilizado ou instalado no exterior.
- O aparelho pode largar algum cheiro e fumo na primeira utilização. Isto é normal.

UTILIZAÇÃO

- Insira o cabo na tomada. A luz vermelha acende-se, indicando que o aparelho está ativado e a pré-aquecer.
- Coloque óleo ou manteiga no revestimento antiaderente da máquina para fazer tartes.
- Durante a utilização, as chapas para cozer e o balcão ficarão muito quentes. Deve evitar tocar.
- Num espaço de, aproximadamente, 5 a 10 minutos, a luz verde acende-se, o que indica que o aparelho pré-aqueceu e está pronto a ser utilizado.
- A luz verde acende-se e desliga-se durante o processo de cozedura, indicando que está a manter a temperatura correta. Mantenha sempre a tampa fechada quando pré-aquecer ou entre utilizações.

BOLOS E QUEQUES

Figura 1

1. Para preparar bolos e queques, encha cerca de 2/3 do molde (ver Figura 1), a não ser que a receita indique o contrário. Feche a tampa e certifique-se de que está fechada com o fecho de segurança.
2. Utilize um temporizador para definir o tempo especificado conforme indicado na sua receita. Vai reparar que a luz verde vai acender-se e desligar-se durante o processo de cozedura, indicando que está a manter a temperatura correta.
3. Após terminar o tempo de cozedura, desligue a máquina para fazer tartes da tomada. Puxe o fecho de segurança para cima e eleve a tampa com cuidado. Utilize um palito/espeto para verificar se os bolos/queques estão prontos. Insira o palito/espeto nos bolos/queques. Quando o palito/espeto sair limpo, os bolos/queques estão prontos.
4. Retire com cuidado o bolo/queque do molde utilizando uma espátula de nylon ou de madeira. Não utilize utensílios de metal para evitar danificar a superfície antiaderente.

TARTES

1. Quando fizer tartes, aconselhamos que utilize o cortador de pasta reversível para preparar os moldes. O lado maior para a base da tarte e o lado mais pequeno para a camada superior da tarte. Se utilizar um preparado para tartes, pode ficar com duas bases a partir de uma massa. Faça a primeira base o mais próxima possível da extremidade e prima com força o cortador de massa (ver Figura 2). Para o segundo molde, corte as extremidades da tarte a partir dos lados e reposicione o cortador de massa no centro (ver Figura 3a e 3b). O cortador de massa cria cortes na massa para as bases, o que lhe permite dobrar facilmente um copo (ver Figura 4).
2. A não ser que a receita indique o contrário, recomendamos que utilize massa folhada para os topos das tartes e massa normal para tartes para a base (as tartes podem não ter topos; após encher os moldes, deve fechar a tampa e iniciar o processo de cozedura). Normalmente, encontra massa folhada na seção de frio do seu supermercado. A massa para o topo das tartes encontra-se normalmente na seção refrigerada.
3. Abra a máquina para fazer tartes e coloque a massa da base grande nos moldes para tarte (ver Figura 5). Encha as formas com cerca de 3/4 de um copo dos seus recheios (a não ser que a receita indique o contrário) (ver Figura 6). O peso do recheio fará com que a massa caia no molde; pode também utilizar uma concha ou uma colher redonda para pressionar levemente a massa no molde. Certifique-se de que não parte a massa. Pressione levemente a massa nas extremidades.

PT

AVISO! As superfícies ficam quentes. Nunca toque diretamente na superfície de cozedura.

4. Se a sua receita pedir um topo, coloque a massa moldada em cima do molde cheio e feche a tampa (ver Figura 7). Prima o fecho de segurança até ouvir um clique indicando que a tampa está bem fechada.
5. Utilize um temporizador para definir o tempo especificado conforme indicado na sua receita. Vai reparar que a luz verde vai acender-se e desligar-se durante o processo de cozedura, indicando que está a manter a temperatura correta.
6. Após terminar o tempo de cozedura, desligue a máquina para fazer tartes da tomada. Abra o fecho de segurança e levante a tampa com cuidado. Se precisar de cozer mais, feche simplesmente a tampa e defina novamente o temporizador.
7. Retire com cuidado a tarte do molde utilizando uma espátula de nylon ou de madeira. Não utilize utensílios de metal para evitar danificar a superfície antiaderente.

Figura 2

Figura 3a

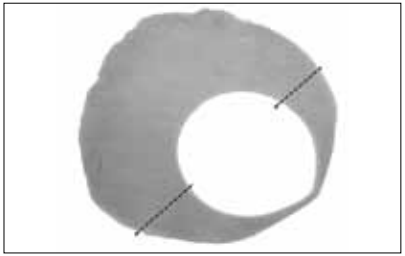


Figura 3b

Figura 4

Figura 5

Figura 6

Figura 7

RECEITAS

Tartes Havaianas

12 porções

Ingredientes

- 200 gramas de pedaços de fiambre
- 1 chávena de pedaços pequenos de ananás
- 1 chávena de polpa de tomate
- 1 chávena de queijo ralado
- 12 círculos de massa preparada para tarte cortados com o cortador grande
- 12 círculos de massa folhada preparada (descongelada) cortados com o cortador pequeno

Preparação

1. Misture todos os ingredientes.
2. Pré-aqueça o aparelho até a luz verde indicadora acender.
3. Prima cuidadosamente as massas para tarte grandes nos moldes para tarte.
4. Espalhe a mistura preparada por cima dos moldes para tarte.
5. Coloque os círculos de massa folhada em cima dos moldes para tarte.
6. Feche a tampa e coza as tartes durante cerca de 10 minutos ou até estarem bem cozidas.

Tartes de frango

2 porções

Ingredientes

- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sopa de farinha
- 1/3 chávena de leite gordo
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher de chá de caldo de galinha
- 1/2 colher de chá de mostarda amarela
- 2 colheres de sopa de cebola picada
- 1 cenoura pequena, cortada
- 1/4 chávena de ervilhas descongeladas
- 1 aipo pequeno, cortado
- 1 chávena de frango grelhado, cortado
- 2 círculos de massa preparada para tarte cortados com o cortador grande
- 2 círculos de massa folhada preparada (descongelada) cortados com o cortador pequeno

Preparação

1. Utilize uma pequena frigideira para aquecer a manteiga e a farinha em lume médio.
2. Mexa até a farinha estar bem misturada e adicione o leite.
3. Mexa até obter um preparado macio e espumoso.
4. Tempere a mistura a gosto com sal, pimenta e caldo de galinha.
5. Adicione os restantes ingredientes (exceto as massas) e deixe cozinhar até ferver.
6. Pré-aqueça a máquina para fazer tartes até a luz verde indicadora acender.
7. Coloque cuidadosamente as massas para tarte grandes nos moldes para tarte.
8. Divida a mistura de frango por cima dos moldes para tarte.

9. Coloque os círculos de massa folhada em cima dos moldes para tarte.
10. Feche a tampa e coza as tartes durante aproximadamente 7 a 9 minutos ou até estarem bem cozidas.
11. Retire cuidadosamente as tartes e deixe-as arrefecer alguns minutos antes de servir.

Tartes de pêssegos frescos

2 porções

Ingredientes

- 1 colher de chá de manteiga sem sal
- 1 colher de chá de sumo de limão fresco
- 1/4 chávena de açúcar
- Pitada de sal
- 3 pêssegos maduros, com cerca de 150 gramas cada, cortados
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 2 círculos de massa preparada para tarte cortados com o cortador grande
- 2 círculos de massa folhada preparada (descongelada) cortados com o cortador pequeno

Preparação

1. Utilize uma pequena frigideira para aquecer a manteiga e o açúcar a lume médio.
2. Adicione o sumo de limão, o sal, os pêssegos e a farinha de trigo e mexa até ferver.
3. Retire o preparado da frigideira quando estiver espesso.
4. Pré-aqueça a máquina para fazer tartes até a luz verde indicadora acender.
5. Coloque cuidadosamente as massas para tarte grandes nos moldes para tarte.
6. Divida 3/4 chávena do preparado de pêssegos por cima de ambos os moldes.
7. Coloque os círculos de massa folhada em cima dos moldes para tarte.
8. Feche a tampa e coza as tartes durante aproximadamente 7 a 9 minutos ou até estarem bem cozidas.
9. Retire cuidadosamente as tartes e deixe-as arrefecer alguns minutos antes de servir.

Mini-tartes de maçã caseiras

2 porções

Ingredientes

- 2 colheres de chá de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 maçã Granny Smith, descascada e cortada
- 1 maçã Pink Lady, descascada e cortada
- 1 colher de chá de sumo de limão fresco
- 1 colher de sopa de farinha
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 2 círculos de massa preparada para tarte cortados com o cortador grande
- 2 círculos de massa folhada (descongelada) cortados com o cortador pequeno

Preparação

1. Utilize uma pequena frigideira para aquecer a manteiga e o açúcar em lume médio.
2. Deixe ferver até o preparado ficar cor de laranja e começar a libertar aroma.
3. Adicione rapidamente as maçãs e mexa até libertarem algum sumo.
4. Misture o sumo de limão, a farinha e a canela numa taça à parte.
5. Cozinhe esta mistura até que a farinha a engrosse.
6. Pré-aqueça a máquina para fazer tartes até a luz verde indicadora se acender.
7. Pressione cuidadosamente os círculos grandes de massa em cima dos moldes para tarte.
8. Divida 3/4 chávena do recheio de maçã por cima dos moldes.
9. Coloque os círculos de massa folhada em cima dos moldes para tarte.
10. Feche a tampa e coza as tartes durante aproximadamente 7 a 9 minutos ou até estarem bem cozidas.

11. Retire cuidadosamente as tartes e deixe-as arrefecer alguns minutos antes de servir.

Conselho: pode fazer facilmente tartes de pera substituindo as maçãs por peras. As peras Bosc e Bartlett são especialmente indicadas para tartes.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire o cabo da tomada e deixe o aparelho arrefecer com as placas abertas.
- Limpe as placas de cozedura com um pano húmido e macio.
- Limpe o exterior com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza fortes e corrosivos, esfregões ou palha-de-aço que podem danificar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido. O aparelho não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

GARANTIA

- A Tristar não é responsável por danos ocorridos nos seguintes casos:
  - o O aparelho tiver caído
  - o O aparelho tiver sido alterado tecnicamente pelo proprietário ou por terceiros
  - o Utilização indevida do aparelho
  - o Desgaste normal do aparelho
- Realizando reparações o período de garantia original de 24 meses não será alargado, nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia só é legal na Europa. Esta garantia não se sobrepõe à Directiva Europeia 1944/44CE.
- Guarde sempre o seu recibo pois sem ele não pode reclamar qualquer tipo de garantia.
- Danos causados pelo não seguimento do manual de instruções anularão a garantia e se isso resultar em danos consequentes, a Tristar não será responsável.
- A Tristar não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais causados pela utilização indevida ou se as instruções de segurança não forem devidamente executadas.
- A limpeza, conforme indicada neste manual, é a única manutenção necessária para este aparelho.
- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se surgirem problemas nos 2 anos seguintes à data da aquisição do aparelho, cobertos pela garantia da fábrica, pode dirigir-se ao ponto de aquisição para que seja substituído por um novo aparelho.
- Para colocar questões ou queixas, contacte o seu revendedor "ponto de aquisição"
- Este aparelho está coberto por uma garantia de 24 meses após a data de aquisição (recibo).
- Apenas defeitos do material ou de fabrico estão cobertos por esta garantia.
- Se pretender efectuar uma queixa, devolva o aparelho na embalagem original ao revendedor, juntamente com o recibo.
- Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho. Nesses casos, contacte a nossa linha de apoio. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
- Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
- A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
- Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.

ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem
A embalagem é 100% reciclável, entregue a embalagem em separado.

Produto
Este aparelho está equipado com uma marca, de acordo com a Directiva europeia 2002/96/EC relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que este produto é correctamente processado enquanto resíduo, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana.

Declaração de conformidade EC
Este aparelho está concebido para entrar em contacto com alimentos e está em conformidade com a Directiva CE 89/109/EEC. Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

Drogi kliencie,

Składamy gratulacje i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Prosimy przeczytać instrukcje użytkowania dokładnie, tak aby jak najlepiej użytkować urządzenie. Podręcznik zawiera wszystkie konieczne instrukcje oraz porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Postępowanie zgodne z instrukcjami gwarantuje doskonałe wyniki, oszczędność czasu oraz uniknięcie wszelkich problemów w przyszłości. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu wiele przyjemności.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego naprawa(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.
- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia cieplnego, urządzenie to nie może być włączane za

PL

pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Kabel nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Należy dokładnie sprawdzać i nadzorować, czy dzieci nie bawią się urządzeniem.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi możliwościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie wraz z przewodem z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- OSTRZEŻENIE: To elektryczne urządzenie zawiera funkcję ogrzewania. Powierzchnie, również inne niż funkcyjne, mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatury są w różny sposób odbierane przez różne osoby, to urządzenia należy używać z OSTROŻNOŚCIĄ. Urządzenie należy dotykać tylko za pomocą przeznaczonych do tego uchwytów oraz powierzchni i należy korzystać z zabezpieczeń przed gorącem, takich jak rękawice lub podobne środki. Powierzchnie nieprzeznaczone do chwytania wymagają pewną ilość czasu na wystygnięcie, zanim możliwe będzie ich dotykanie.

* *Kompetentny i wykwalifikowany naprawa: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

OPIS CZĘŚCI

1. Zielony wskaźnik świetlny zasilania
2. Czerwony wskaźnik świetlny zasilania
3. Blokada bezpieczeństwa
4. Foremki na paszteciki (ang. pie)
5. Foremka do wykrawania ciasta

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem sieciowym w domu. Napięcie znamionowe: AC 220–240 V 50 Hz.

- Urządzenie należy zawsze stawiać na płaskiej i stabilnej powierzchni, zostawiając co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół niego. Urządzenie to nie jest przeznaczone do zabudowy ani do użytku na świeżym powietrzu.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może się wydobywać specyficzny zapach i dym; jest to normalne zjawisko.

UŻYTKOWANIE

- Podłącz wtyczkę do gniazda elektrycznego. Zapali się czerwony wskaźnik świetlny, co oznacza włączenie i wstępne nagrzewanie urządzenia.
- Natłuść nieznacznie nieprzywierającą powłokę foremek olejem lub masłem.
- Podczas użytkowania foremki do pieczenia i obudowa bardzo się nagrzewają; nie należy ich dotykać.
- Po około 5–10 minutach zapali się zielony wskaźnik świetlny, co oznacza, że urządzenie zostało wstępnie nagrzane i jest gotowe do użycia.
- Zielony wskaźnik świetlny będzie się w czasie pieczenia zapalał i gasł, co oznacza stałe utrzymywanie właściwej temperatury. Podczas nagrzewania wstępnego, a także między kolejnymi użyciami pokrywa powinna być zawsze zamknięta.

BABECZKI I MUFFINY

Rysunek 1

1. W celu upieczenia babeczek i muffinów wlej ciasto do około 2/3 foremki (patrz rysunek 1), chyba że przepis podaje inaczej. Zamknij pokrywę i zabezpiecz ją za pomocą blokady bezpieczeństwa.
2. Za pomocą timera ustaw wskazany w przepisie czas pieczenia. Zobaczysz, że zielony wskaźnik świetlny będzie się w czasie pieczenia zapalał i gasł, co oznacza stałe utrzymywanie właściwej temperatury.
3. Po upływie czasu pieczenia odłącz urządzenie do pieczenia paszteciков (ang. pie) od gniazda elektrycznego. Odegnij blokadę bezpieczeństwa z dołu do góry i ostrożnie unieś pokrywę. Za pomocą wykałaczki/szpikulca sprawdź, czy babeczki/muffiny są gotowe. Włóż szpikulec do babeczek/muffinów. Jeśli po wyciągnięciu wykałaczka/szpikulec będą suche, oznacza to, że babeczki/muffiny są gotowe.
4. Ostrożnie wyjmij babeczkę lub muffina z foremki za pomocą nylonowej albo drewnianej łopatki. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki.

PL

PASZTECIKI (ANG. PIE) I TARTELETKI

1. W celu upieczenia paszteciков (ang. pie) i tarteletek zaleca się przygotowanie foremek za pomocą dwustronnej foremki do wykrawania ciasta. Strona z większym okręgiem służy do wykrawania spodu pasztecika (ang. pie), a strona z mniejszym okręgiem do wykrawania górnej warstwy pasztecika (ang. pie). W przypadku korzystania z gotowego kruchego ciasta, z jednego ciasta można uzyskać dwa spody. Przyłóż foremkę do wykrawania ciasta jak najbliżej krawędzi, a następnie dociśnij foremkę w celu wykrojenia pierwszego spodu (patrz rysunek 2). W celu przygotowania drugiej foremki odkrój boczne krawędzie ciasta i połóż foremkę do wykrawania ciasta na jego środku (patrz rysunek 3a i 3b). Za pomocą foremki do wykrawania ciasta w spodach powstają nacięcia ułatwiające formowanie miseczek (patrz rysunek 4).
2. O ile przepis nie podaje inaczej, zalecane jest przygotowanie górnej warstwy paszteciков (ang. pie) z ciasta francuskiego, a spodów ze standardowego ciasta kruchego (tarteletki nie mają górnej warstwy; po

napełnieniu foremek należy zamknąć pokrywę i rozpocząć pieczenie). Na ogół ciasto francuskie można kupić w supermarkecie w dziale z mrożonkami. Ciasto kruche można zwykle znaleźć w dziale produktów przechowywanych w lodówkach.

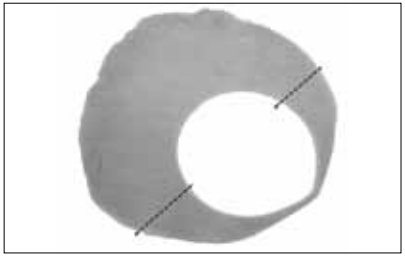
3. Otwórz urządzenie do pieczenia pasztecików (ang. pie) i włóż większe kawałki ciasta na spody do foremek na paszteciki (ang. pie) (patrz rysunek 5). Nałóż do foremek około 3/4 filiżanki nadzienia (chyba że przepis podaje inaczej) (patrz rysunek 6). Ciężar nadzienia spowoduje obsunięcie się ciasta do foremki; ciasto można także docisnąć delikatnie za pomocą łyżki wazowej lub zaokrąglonej łyżki. Należy uważać, aby nie rozerwać ciasta. Dociśnij delikatnie ciasto do krawędzi.

OSTRZEŻENIE! Powierzchnie się nagrzewają. Nie należy nigdy dotykać bezpośrednio powierzchni pieczenia.

4. Jeśli w przepisie wymagana jest warstwa górna, umieść wyciętą z ciasta warstwę górną na napełnionej foremce i zamknij pokrywę (patrz rysunek 7). Dociśnij blokadę bezpieczeństwa do momentu usłyszenia dźwięku kliknięcia, oznaczającego odpowiednie zabezpieczenie pokrywy.
5. Za pomocą timera ustaw wskazany w przepisie czas pieczenia. Zobaczysz, że zielony wskaźnik świetlny będzie się w czasie pieczenia zapalał i gasł, co oznacza stałe utrzymywanie właściwej temperatury.
6. Po upływie czasu pieczenia odłącz urządzenie do pieczenia pasztecików (ang. pie) od gniazda elektrycznego. Odbezpiecz blokadę bezpieczeństwa i ostrożnie unieś pokrywę. Jeśli konieczne jest dalsze przyrumienienie, zamknij pokrywę i ustaw ponownie timer.
7. Wyjmij ostrożnie pasztecik (ang. pie) z foremki za pomocą nylonowej albo drewnianej łopatki. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powłoki.

Rysunek 2

Rysunek 3a



Rysunek 3b

Rysunek 4

Rysunek 5

Rysunek 6

Rysunek 7

PRZEPISY

Zapiekane paszteciki (ang. pie) hawajskie
12 porcji
Składniki

- 200 gramów pokrojonej w kostkę szynki
- 1 filiżanka drobno pokrojonych kawałków ananasa
- 1 filiżanka przetartych pomidorów
- 1 filiżanka startego sera
- 12 kół z przygotowanego ciasta kruchego wyciętych za pomocą większej foremki
- 12 kół z przygotowanego ciasta francuskiego (rozmrożonego) wyciętych za pomocą mniejszej foremki

Wykonanie

1. Połącz wszystkie składniki.
2. Nagrzej wstępnie urządzenie do momentu zapalenia się zielonego wskaźnika świetlnego.
3. Umieść ostrożnie większe kawałki ciasta kruchego w foremkach na paszteciki (ang. pie).
4. Nałóż przygotowane nadzienie do foremek na paszteciki (ang. pie).
5. Umieść koła z ciasta francuskiego na górze foremek na paszteciki (ang. pie).
6. Zamknij pokrywę i piecz paszteciki (ang. pie) przez około 10 minut lub do uzyskania żądanego stopnia zrumienienia.

Paszteciki (ang. pie) z warzywami i kurczakiem
2 porcje
Składniki

- 1 łyżka niesolonego masła
- 1 łyżka mąki
- 1/3 filiżanki tłustego mleka
- Sól i świeżo zmielony pieprz do smaku
- 1 łyżeczka przyprawy do kurczaka w proszku
- 1/2 łyżeczki żółtej musztardy
- 2 łyżki żółtej cebuli, posiekanej
- 1 mała marchewka, pokrojona w kostkę
- 1/4 filiżanki mrożonego groszku, rozmrożonego
- 1 mała łodyga selera naciowego, pokrojona w kostkę
- 1 filiżanka niewykorzystanego kurczaka z rożna, pokrojonego w kostkę
- 2 koła z przygotowanego ciasta kruchego wycięte za pomocą większej foremki
- 2 koła z przygotowanego ciasta francuskiego (rozmrożonego) wycięte za pomocą mniejszej foremki

Wykonanie

- W niewielkim rondlu podgrzej masło i mąkę; wybierz średnie ustawienie palnika.
- Ubijaj do momentu połączenia mąki, stale dolewając mleko.
- Ubijaj do momentu uzyskania gładkiej i puszystej konsystencji.
- Dopraw sos do smaku solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka.
- Dodaj pozostałe składniki (oprócz ciasta) i gotuj do momentu pojawienia się bąbelków.
- Nagrzej wstępnie urządzenie do pieczenia paszteciков (ang. pie) do momentu zapalenia się zielonego wskaźnika świetlnego.
- Umieść ostrożnie większe kawałki ciasta kruchego w foremkach na paszteciki (ang. pie).
- Rozłóż nadzienie z kurczakiem do foremek na paszteciki (ang. pie).
- Umieść koła z ciasta francuskiego na górze foremek na paszteciki (ang. pie).
- Zamknij pokrywę i piecz paszteciki (ang. pie) przez około 7–9 minut lub do uzyskania żądanego stopnia zrumienienia.
- Wyjmij ostrożnie paszteciki (ang. pie) i odstaw je, aby ostygły przez kilka minut przed podaniem.

Paszteciki (ang. pie) ze świeżą brzoskwinią

2 porcje

Składniki

- 1 łyżeczka niesolonego masła
- 1 łyżeczka świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1/4 filiżanki cukru kryształu
- Mała szczypta soli
- 3 dojrzałe brzoskwinie, około 140 gramów (5 uncji) każda, pokrojone w kostkę
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- 2 koła z przygotowanego ciasta kruchego wycięte za pomocą większej foremki
- 2 koła z przygotowanego ciasta francuskiego (rozmrożonego) wycięte za pomocą mniejszej foremki

Wykonanie

1. W niewielkim rondlu podgrzej masło i cukier; wybierz średnie ustawienie palnika.
2. Dodaj sok z cytryny, sól, brzoskwinie i mąkę kukurydzianą, a następnie mieszaj do zagotowania.
3. Przełóż nadzienie z rondla, gdy zgęstnieje.
4. Nagrzej wstępnie urządzenie do pieczenia paszteciков (ang. pie) do momentu zapalenia się zielonego wskaźnika świetlnego.
5. Umieść ostrożnie większe kawałki ciasta kruchego w foremkach na paszteciki (ang. pie).
6. Nałóż 3/4 filiżanki nadzienia brzoskwiniowego do obu foremek.
7. Umieść koła z ciasta francuskiego na górze foremek na paszteciki (ang. pie).
8. Zamknij pokrywę i piecz paszteciki (ang. pie) przez około 7–9 minut lub do uzyskania żądanego stopnia zrumienienia.
9. Wyjmij ostrożnie paszteciki (ang. pie) i odstaw je, aby ostygły przez kilka minut przed podaniem.

Domowe minipaszteciki (ang. pie) z jabłkiem

2 porcje

Składniki

- 2 łyżeczki niesolonego masła
- 2 łyżki cukru kryształu
- 1 jabłko Granny Smith, obrane i pokrojone na kawałki
- 1 jabłko Pink Lady, obrane i pokrojone na kawałki
- 1 łyżeczka świeżo wyciśniętego soku z cytryny
- 1 łyżka mąki
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 2 koła z przygotowanego ciasta kruchego wycięte za pomocą większej foremki

- 2 koła z ciasta francuskiego (rozmrożonego) wycięte za pomocą mniejszej foremki

Wykonanie

1. W niewielkim rondlu podgrzej masło i cukier; wybierz średnie ustawienie palnika.
2. Gotuj do uzyskania pomarańczowego koloru i uwolnienia aromatu.
3. Od razu dodaj jabłka i mieszaj, aż puszczą sok.
4. Ubij sok z cytryny, mąkę i cynamon w oddzielnej misce.
5. Gotuj nadzienie do momentu jego zagęszczenia przez mąkę.
6. Nagrzej wstępnie urządzenie do pieczenia pasztecików (ang. pie) do momentu zapalenia się zielonego wskaźnika świetlnego.
7. Umieść ostrożnie większe kawałki ciasta kruchego w foremkach na paszteciki (ang. pie).
8. Nałóż 3/4 filiżanki nadzienia jabłkowego do foremek.
9. Umieść koła z ciasta francuskiego na górze foremek na paszteciki (ang. pie).
10. Zamknij pokrywę i piecz paszteciki (ang. pie) przez około 7–9 minut lub do uzyskania żądanego stopnia zrumienienia.
11. Wyjmij ostrożnie paszteciki (ang. pie) i odstaw je, aby ostygły przez kilka minut przed podaniem.

Wskazówka: Aby upiec paszteciki (ang. pie) gruszkowe, wystarczy zastąpić jabłka gruszkami. Do przygotowania pasztecików (ang. pie) szczególnie nadają się gruszki Bosc i Bartlett.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Należy odłączyć wtyczkę od gniazda elektrycznego i odstawić otwarte urządzenie w celu ostygnięcia.
- Foremki do pieczenia należy czyścić wilgotną szmatką lub miękką szczoteczką.
- Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani żrących środków czyszczących, zmywaków do szorowania ani druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

GWARANCJA

- Firma Tristar nie jest odpowiedzialna za uszkodzenia powstałe w wyniku:
  - o upadku urządzenia,
  - o technicznej modyfikacji urządzenia dokonanej przez właściciela lub inną osobę,
  - o niewłaściwego użytkowania urządzenia,
  - o normalnego zużywania się urządzenia.
- Przeprowadzenie napraw nie przedłuża oryginalnego 24-miesięcznego okresu gwarancyjnego ani nie upoważnia do uzyskania nowej gwarancji. Gwarancja ta jest wiążąca prawnie tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie unieważnia wytycznych dyrektywy europejskiej 1944/44CE.
- Należy pamiętać o zachowaniu paragonu; bez paragonu nie można składać żadnych roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do instrukcji obsługi spowodują unieważnienie gwarancji, a za powstałe w wyniku tego uszkodzenia firma Tristar nie będzie ponosić odpowiedzialności.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub

niestosowaniem się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Opisany w instrukcji sposób czyszczenia jest jedyną czynnością konserwacyjną wymaganą dla tego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, naprawa powinna zostać zlecona upoważnionej do tego firmie.
- Urządzenia tego nie można modyfikować ani zmieniać.
- Jeśli w ciągu 2 lat od daty zakupu wystąpią problemy, które są objęte gwarancją fabryczną, urządzenie można zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione, aby wymienić je na nowe.
- W przypadku pytań lub w celu uzyskania informacji dotyczących zgodności należy kontaktować się ze sprzedawcą „w miejscu zakupu".
- Urządzenie to jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne.
- W przypadku roszczenia należy przekazać sprzedawcy całe urządzenie wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.

WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

Opakowanie
Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt
Urządzenie to posiada znak zgodności z dyrektywą europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia tego produktu pomoże w uniknięciu możliwego niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.

Deklaracja zgodności EC
To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą 89/109/EEC, może wchodzić w kontakt z żywnością. To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC „Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiami Dyrektywy 93/68/EEC.

Caro cliente,

Congratulazioni e grazie per aver comprato questo prodotto di alta qualità. La preghiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni cosicché possa utilizzare al meglio l'apparecchio. Questo manuale include tutte le istruzioni necessarie e i consigli per utilizzare, pulire ed effettuare la manutenzione di questo apparecchio. Se segue queste istruzioni avrà la garanzia di un risultato eccellente, le farà risparmiare tempo e le eviterà problemi. Ci auguriamo che ottenga grandi soddisfazioni dall'utilizzo di questo apparecchio.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un riparazione qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liqiudi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Nota: per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.
- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..
- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

- Si consiglia di collocare un rivestimento termoresistente tra tavolo e apparecchio (per evitare bruciature a tavolo o tovaglia).
- Non utilizzare l'apparecchio nella stanza da bagno o vicino a un lavandino pieno d'acqua. Se l'apparecchio è caduto nell'acqua, non afferrare l'apparecchio, ma sfilare prima la spina dalla presa .
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali con mancanza di esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervision o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- ATTENZIONE: Quest'apparecchio elettrico contiene una funzione di riscaldante. Le superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono sviluppare alte temperature. Dal momento che le temperature sono percepite in maniera diversa dalle diverse persone, quest'attrezzatura dovrà essere usata con CAUTELA. L'attrezzatura dovrà essere toccata solo con i manici e superfici afferrabili adatte allo scopo e con l'utilizzo di protezioni dal calore quali guanti o simili. Le superfici diverse da quelle afferrabili, dovranno avere il tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.

* *Riparazione competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'riparazione.*

DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Spia verde alimentazione
2. Spia rossa alimentazione
3. Bloccaggio di sicurezza
4. Stampi per dolci
5. Taglierina per pasticceria

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere l'imballo.
- Controllare che la tensione dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete domestica. Tensione nominale: CA 220-240 V 50 Hz.
- Collocare sempre l'apparecchio su una superficie uniforme con una luce libera di almeno 10 cm. L'apparecchio non è adatto a integrazione o utilizzo in esterni.
- Dall'apparecchio possono sprigionarsi odore e fumo durante il primo utilizzo. Ciò è del tutto normale.

UTILIZZO

- Inserire la spina nella presa. La spia rossa si accende a indicazione che l'apparecchio è acceso e in fase di preriscaldamento.
- Ungere leggermente la piastra anti-aderente per dolci con olio o burro.
- Durante l'uso, le piastre per impasto e l'armadietto diventano molto caldi: non toccarli.
- In circa 5-10 minuti la spia verde si accende a indicazione che l'apparecchio è preriscaldato e pronto all'uso.
- La spia verde si accende e spegne durante la realizzazione dell'impasto, a indicazione del mantenimento della temperatura corretta. Tenere sempre chiuso il coperchio durante il preriscaldamento o tra un utilizzo e l'altro.

TORTE E MUFFIN

Figura 1

1. Per preparare torte e muffin, riempire lo stampo per circa 2/3 (vedere figura 1) se non diversamente indicato nella ricetta. Chiudere il coperchio e controllare che sia bloccato con il bloccaggio di sicurezza.
2. Impostare il tempo indicato nella ricetta con un timer. La spia verde di pronto si accende e spegne durante il processo di preparazione dell'impasto, a indicazione del mantenimento della temperatura corretta.
3. Al termine della preparazione dell'impasto, sfilare l'apparecchio per la preparazione di torte dalla presa. Tirare su il bloccaggio di sicurezza dal basso e sollevare delicatamente il coperchio. Utilizzare uno stuzzicadenti/uno stecchino per controllare se i dolci sono pronti. Inserire lo stecchino nei dolci/muffin. Se è pulito quando viene estratto, i dolci/muffin sono pronti.
4. Togliere delicatamente il dolce o il muffin dallo stampo con una spatola di nylon o legno. Non utilizzare attrezzi metallici per non danneggiare la superficie antiaderente.

TORTE E CROSTATE

1. Per la preparazione di torte e crostate si consiglia di utilizzare la taglierina per pasticceria doppia per preparare gli stampi. Il lato più ampio è per la parte inferiore della torta e quella più piccolo per lo strato superiore. Se si sta utilizzando un impasto per torte confezionato, è possibile ottenere due parti di fondo da un impasto. Fare il primo fondo il più vicino al bordo possibile e premere fermamente la taglierina per pasticceria (vedere figura 2). Per il secondo stampo, tagliare i bordi della torta dal lato e riposizionare la taglierina per pasticceria al centro (vedere figure 3a e 3b). La taglierina per pasticceria crea tagli nell'impasto per i fondi, che consentono di formare facilmente una coppetta (vedere figura 4).
2. Se non indicato diversamente sulla ricetta, si consiglia di utilizzare un impasto soffice per le parti superiori delle torte e un impasto standard per I fondi (le crostate non hanno parti superiori; dopo aver riempito gli stampi, chiudere il coperchio e avviare il processo di impasto). Di solito è possibile trovare gli impasti morbidi nella sezioni surgelati del supermercato. Gli impasti più croccanti si trovano abitualmente nella sezione refrigerata.
3. Aprire l'apparecchio per la preparazione di torte e collocare l'impasto per fondo ampio negli stampi per torte (vedere fig. 5). Riempire le forme per circa 3/4 di tazza dei ripieni (se non diversamente indicato nella ricotta) (vedere fig. 6). Il peso del ripieno fará scendere l'impasto

nello stampo; è inoltre possibile utilizzare un mestolo o un cucchiaio rotondo per premere generalmente l'impasto nello stampo. Attenzione a non perforare l'impasto. Premere delicatamente l'impasto sui bordi.

AVVERTENZA! Le superfici sono calde, Non toccare direttamente la superficie di cottura.

4. Se la ricetta richiede una parte superiore, collocare la parte superiore dell'impasto modellato nello stampo riempito e chiudere il coperchio (vedere fig. 7). Premere il coperchio di sicurezza finché non si sente un clic a indicazione che il coperchio è ben chiuso.
5. Impostare un timer sul tempo indicato nella ricetta. La spia verde di pronto si accende e si spegne durante il processo di impasto a indicazione del mantenimento della temperatura corretta.
6. Al termine del tempo di cottura, sfilare la spina dalla presa. Sbloccare il coperchio di sicurezza e sollevare con attenzione il coperchio. Per una cottura ulteriore, chiudere il coperchio e reimpostare il timer.
7. Rimuovere delicatamente la torta dallo stampo con una spatola in nylon o legno. Non utilizzare utensili in metallo per non danneggiare la superficie antiaderente.

.

Figura 2

Figura 3a

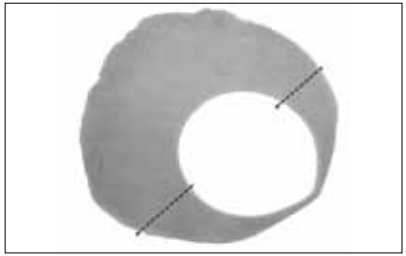


Figura 3b

Figura 4

Figura 5

Figura 6

Figura 7

RICETTE

Hawaiian Melt Pies

Per 12 persone

Ingredienti

- 200 g di prosciutto tagliato a dadini
- 1 tazza di ananas tagliato a fette
- 1 tazza di passata di pomodori
- 1 tazza di formaggio grattugiato
- 12 cerchi di impasto croccante tagliati con la taglierina più grande
- 12 cerchi di impasto morbido (scongelato) tagliati con la taglierina più piccola

Metodo

1. Mescolare tutti gli ingredienti.
2. Preriscaldare l'apparecchio finché non si accende la spia verde.
3. Premere delicatamente l'impasto croccante più grande negli stampi per torta.
4. Spargere la miscela preparata sugli stampi.
5. Collocare i cerchi di pasta morbida sulla parte superiore degli stampi.
6. Chiudere il coperchio e cuocere le torte per circa 10 minuti o finché non sono ben coloriti.

Pasticcio di pollo

Per 2 persone

Ingredienti

- 1 cucchiaio di burro non salato
- 1 cucchiaio di farina
- 1/3 di tazza di panna
- Sale e pepe a piacere
- 1 cucchiaino di spezie per pollo
- 1/2 cucchiaino di senape
- 2 cucchiai di cipolla gialla in pezzi
- 1 carota piccolo tagliata a dadini
- 1/4 di tazza di piselli surgelati, scongelati
- 1 costa piccola di sedano tagliata a dadini
- 1 tazza di resti di pollo allo spiedo tagliato a dadini
- 2 cerchi di impasti croccanti tagliati con la taglierina più grande
- 2 cerchi di impasti morbidi (scongelati) tagliati con la taglierina più piccola

Metodo

1. Riscaldare burro e farina in una padella piccola a fuoco medio.
2. Mescolare finché la farina non è ben incorporata e aggiungere il latte.
3. Mescolare fino a ottenere un impasto uniforme ed effervescente.

4. Insaporire con sale, pepe e spezie per pollo.
5. Aggiungere gli ingredienti rimanenti (a parte l'impasto croccante) e cuocere fino a ebollizione.
6. Preriscaldare l'apparecchio per la preparazione di torte finché non si accende la spia verde.
7. Collocare con attenzione gli impasti per torte più grandi negli stampi.
8. Dividere il mix di pollo negli stampi.
9. Collocare i cerchi di impasto più morbidi sulla parte superiore degli stampi.
10. Chiudere il coperchio e cuocere i pasticci per circa 7-9 minuti o finché non sono ben coloriti.
11. Rimuovere delicatamente i pasticci e lasciarli raffreddare alcuni minuti prima di servirli.

Crostate di pesche fresche

Per 2 persone

Ingredienti

- 1 cucchiaino di burro non salato
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1/4 di tazza di zucchero
- Un pizzico di sale
- 3 pesche mature, ciascuna di circa 5 once, tagliate a dadini
- 1 cucchiaio di farina di mais
- 2 cerchi di impasto per torte tagliati con la taglierina più grande
- 2 cerchi di impasto più morbido confezionato (scongelato) tagliati con la taglierina più piccola

Metodo

- Riscaldare burro e zucchero in una padella piccola a fuoco medio.
- Aggiungere succo di limone, sale, pesche e farina di mais e mescolare finché non bolle.
- Rimuovere la miscela dalla padella quando si è ispessita.
- Preriscaldare l'apparecchio per la preparazione di torte finché la spia verde non s'illumina.
- Collocare con attenzione gli impasti per torte più grandi negli stampi.
- Dividere 3/4 di tazza del mix di pesche in entrambi gli stampi.
- Collocare i cerchi di impasto più morbidi sulla parte superiore degli stampi.
- Chiudere il coperchio e cuocere le crostate per circa 7-9 minuti o finché non sono ben colorite.
- Rimuovere delicatamente le crostate e lasciarle raffreddare alcuni minuti prima di servirle.

Mini apple pie fatti in casa

Per 2 persone

Ingredienti

- 2 cucchiaini di burro non salato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 mela Granny Smith sbucciata e spezzettata
- 1 mela Pink lady, sbucciata e spezzettata
- 1 cucchiaino di succo di limone fresco
- 1 cucchiaino di farina
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 cerchi di impasto per torte tagliati con la taglierina più grande
- 2 cerchi di impasto più morbido confezionato (scongelato) tagliati con la taglierina più piccola

Metodo

1. Riscaldare burro e zucchero in una padella piccolo a fuoco medio.
2. Bollire finché la miscela non assume un colore arancio e un buon profumo.
3. Aggiungere rapidamente le mele e mescolare finché le mele non rilasciano un po' di liquido.
4. Mescolare succo di limone, farina e cannella in un contenitore separato.
5. Cuocere la miscela finché la farina non si ispessisce.
6. Preriscaldare l'apparecchio per la preparazione di torte finché la spia verde non si accende.

7. Collocare i cerchi di impasto più morbidi sulla parte superiore degli stampi.
8. Dividere 3/4 di tazza di ripieno di mele negli stampi.
9. Collocare i cerchi di impasto più morbidi sulla parte superiore degli stampi
10. Chiudere il coperchio e cuocere le crostate per circa 7-9 minuti o finché non sono ben coloriti.
11. Rimuovere delicatamente le crostate e lasciarle raffreddare alcuni minuti prima di servirle.

Consiglio: è possibile fare crostate di pere sostituendo pere a mele. Si consiglia di utilizzare pere Bosc e Bartlett per la preparazione di crostate.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sfilare la spina dalla presa e lasciar raffreddare l'apparecchio con entrambe le metà aperte.
- Pulire le piastre d'impasto con un panno umido oppure una spazzola morbida.
- Pulire la parte sterna con un panno umido. Non utilizzare mai detergenti aggressivi ed abrasivi, pagliette o lana d'acciaio per non danneggiare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.

GARANZIA

- Tristar non è responsabile dei danni causati da:
  - o Caduta dell'apparecchio.
  - o Modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore o da terze parti.
  - o Uso improprio dell'apparecchio.
  - o Normale usura dell'apparecchio.
- All'atto di una riparazione la garanzia originale di 24 mesi non verrà estesa né verrà completamente rinnovata. La presente garanzia ha valore legale solo per l'Europa e non annulla la direttiva europea 1944/44CE.
- Conservare sempre lo scontrino, senza di esso non si può utilizzare alcuna forma di garanzia.
- Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite nel manuale di istruzioni annulleranno la garanzia. Tristar non è responsabile per qualsiasi danno conseguente.
- Tristar non è responsabile di danni materiali o lesioni personali causate da un uso improprio o da un mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza.
- La pulizia eseguita secondo le indicazioni di questo manuale è l'unica manutenzione necessaria per questo apparecchio.
- Qualora l'apparecchio dovesse essere riparato, assicurarsi che la riparazione venga eseguita da una ditta autorizzata.
- Non si devono apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- Se si verificano problemi durante I 2 anni successivi all'acquisto, che sono coperti dalla garanzia del fabbricante, potete tornare al punto vendita e farvelo sostituire con un apparecchio nuovo.
- Per qualsiasi domanda o reclamo si prega di contattare il dettagliante presso cui avete acquistato l'apparecchio.
- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Questa garanzia include soltanto difetti materiali o di fabbricazione.

- Se desiderate fare un reclamo, per favore restituite l'intero apparecchio al vostro negoziante nell'imballo originale, unitamente alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra I rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione
La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto
Questo apparecchio è contrassegnato da un marchio corrispondente alla Direttiva Europea 2002/96/EC sui Rifiuti delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurarne il corretto riciclo aiuterà a prevenire possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione CE di conformità
L'apparecchio è stato progettato per entrare in contatto con gli alimenti secondo la Direttiva EC 89/109/EEC. L'apparecchio è stato progettato, prodotto e commercializzato in accordo alle norme di sicurezza previste dalla Direttiva Bassa Tensione "N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione previsti dalla Direttiva EMC 2004/108/EC "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti previsti dalla Direttiva 93/68/EEC.

Käre kund,

Vi gratulerar till ditt inköp av denna högkvalitetsprodukt. Läs instruktionsmanualen noga så att du kan använda apparaten på bästa möjliga sätt. Denna manual innehåller alla nödvändiga instruktioner och råd för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa instruktioner är du garanterad utmärkta resultat, det besparar dig tid och du undviker problem. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje av att använda denna apparat.

VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad reparation (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Vägguttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Linda inte sladden runt apparaten och vik inte sladden.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta revervdelar eller utföra underhåll på apparaten.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte apparaten i närheten av direkta värmekällor.
- Dra ut kontakten ur uttaget när du inte använder apparaten.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte denna apparat kopplas till en extern kopplingsanordning, som till exempel en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet kopplas på eller av.
- Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskkanten, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Kontrollera så att sladden inte rör vid apparatens varma delar.

- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Använd inte denna apparat i badrum eller nära en ho fylld med vatten. Om denna apparat faller ner i vatten får du inte under några omständigheter ta i apparaten utan att först ha dragit ur kontakten ur vägguttaget.
- Barn bör övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.
- Apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte göras av barn om de inte är äldre än 8 och övervakas.
- Håll apparaten och dess sladd oåtkomliga för barn under 8 år.
- VARNING: Denna elektriska apparat innehåller en uppvärmningsfunktion. Ytor, även andra än funktionsytor, kan utveckla höga temperaturer. Eftersom temperaturer uppfattas på olika sätt av olika personer, skall denna utrustning användas med FÖRSIKTIGHET. Utrustningen skall vidröras endast på avsedda handtag och greppytor, och använd värmeskydd som handskar eller liknande. Andra ytor än avsedda greppytor ska få tillräckligt tid till att svalna innan beröring.

* *Kompetent kvalificerad reparation: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den reparation.*

BESKRIVNING AV DELAR

1. Grön strömlampa
2. Röd strömlampa
3. Säkerhetslås
4. Pajformar
5. Degsporre

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC 220-240 V 50 Hz.
- Placera alltid apparaten på en plan stabil yta och låt det finnas 10 cm fritt utrymme omkring enheten. Apparaten är inte lämplig för inbyggnad eller användning utomhus.
- Apparaten kan avge både lukt och rök första gången den används, detta är normalt.

ANVÄNDNING

- Sätt i kontakten i uttaget. Den röda lampan tänds, vilket indikerar att apparaten är på och förvärmer.
- Smörj in de teflonbehandlade bakplåtarna med lite olja eller smör.
- Under användning blir bakplåtarna och höljet mycket varma, undvik all beröring.
- Efter cirka 5-10 minuter tänds den gröna lampan, vilket indikerar att apparaten är uppvärmd och klar att använda.
- Den gröna lampan tänds och släcks under bakprocessen, vilket indikerar att apparaten håller rätt temperatur. Ha alltid locket stängt när du förvärmer eller mellan användningar.

KAKOR & MUFFINS

Fig. 1

1. När du gör kakor och muffins fyller du formarna cirka två tredjedelar fulla (se fig. 1), om inte receptet säger annat. Stäng locket och kontrollera att det är stängt med säkerhetslåset.
2. Använd timer och ställ in tiden som anges i receptet. Observera att den gröna lampan tänds och släcks under bakprocessen, vilket indikerar att apparaten håller rätt temperatur.
3. När den angivna tiden har gått kopplar du bort pajmaskinen från vägguttaget. Dra upp säkerhetslåset från botten och lyft försiktigt locket. Använd en tandpetare/steknål för att kontrollera om din kaka/muffin är färdig. Stoppa in steknålen i kakan/muffinsen. Om den är ren när du tar ut den är din kaka/muffin färdig.
4. Ta försiktigt bort din kaka eller muffin från formen med en stekspade av nylon eller trä. Använd inte metallverktyg, de kan skada den teflonbelagda ytan.

PAJER OCH TÅRTOR

1. När du gör pajer och tårtor rekommenderar vi att du använder den vändbara degsporren för att förbereda formarna. Den större sidan är för pajens botten och den mindre sidan är för pajens översta lager. Om du använder färdiggjord pajdeg kan du få två bottnar av en deg. Gör den första bottnen så nära kanten som möjligt och tryck ned degsporren med ett fast grepp (se fig. 2). För den andra formen skär du pajkanterna från sidan och flyttar sedan degsporren till mitten (se fig. 3a och 3b). Degsporren gör skåror i degen för bottnarna, vilket gör att du enkelt kan vika ihop den till en ”skål” (se fig.4).
2. Om inte receptet säger något annat rekommenderar vi att du använder smördeg till pajens lock och vanlig pajdeg till pajens botten (tårtor har inga lock, när du har fyllt formarna stänger du locket och sätter igång bakprocessen). Du kan säkert hitta fryst smördeg i snabbköpet. Vanlig pajdeg finns bland kylvarorna.
3. Öppna pajmaskinen och placera de stora bottendegarna i pajformarna (se fig. 5). Fyll formarna med cirka en tre fjärdedels kopp fyllning (om inte receptet säger något annat) (se fig. 6). Fyllningens vikt gör att degen faller ned i formen; du kan även använda en slev eller en rundad sked för att försiktigt pressa ned degen i formen. Var försiktig så att du inte har sönder degen. Pressa försiktigt fast degen på kanten.

VARNING! Ytorna blir varma. Rör aldrig vid tillagningsytan direkt.

4. Om receptet säger att du ska ha ett lock placerar du det formade deglocket på den fyllda formen och stänger apparatens lock (se fig. 7). Tryck på säkerhetslåset tills du hör ett klick, vilket indikerar att locket är ordentligt låst.
5. Använd timer och ställ in tiden som anges i receptet. Observera att den gröna lampan tänds och släcks under bakprocessen, vilket indikerar att apparaten håller rätt temperatur.
6. När tillagningstiden har gått kopplar du bort pajmaskinen från vägguttaget. Lås upp säkerhetslåset och lyft försiktigt på locket. Om pajen behöver mer baktid stänger du helt enkelt locket och ställer in timern igen.
7. Ta försiktigt bort pajen från formen med en stekspade av nylon eller trä. Använd inte metallverktyg, de kan skada den teflonbelagda ytan.

Fig. 2

Fig. 3a

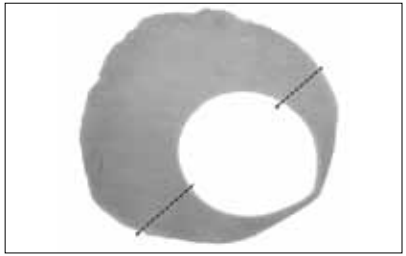


Fig. 3b

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7

RECEPT

Hawaiipaj

12 portioner

Ingredienser

- 200 gram skivad och tärnad skinka
- 1 kopp små skivade ananasbitar
- 1 kopp passerade tomater
- 1 kopp riven ost
- 12 förberedda cirklar pajdegsbotten skurna med den stora degsporren
- 12 förberedda cirklar smördeg (tinad) skurna med den lilla degsporren.

Metod

1. Blanda alla ingredienser.
2. Förvärm apparaten tills den gröna lampan tänds.
3. Tryck försiktigt ned de stora pajdegsbottnarna i pajformarna.
4. Fördela den tillagade blandningen över pajformarna.
5. Placera smördegslocken ovanpå pajformarna.
6. Stäng locket och tillaga pajerna i cirka 10 minuter eller tills de är väl gräddade.

Paj med kycklinggryta

2 portioner

Ingredienser

- 1 matsked osaltat smör
- 1 matsked mjöl
- 1/3 kopp helfet mjölk
- Salt och nymalen peppar enligt smak
- 1 tesked kycklingkrydda
- ½ tesked gul senap
- 2 matskedar gul lök, hackad
- 1 liten morot, tärnad
- ¼ kopp djupfrysta ärtor, tinade
- 1 liten selleristjälk, tärnad
- 1 kopp grillad kyckling, tärnad
- 2 förberedda cirklar pajdegsbotten skurna med den stora degsporren
- 2 förberedda cirklar smördeg (tinad) skurna med den lilla degsporren.

Metod

1. Använd en liten kastrull och värm smör och mjöl på medelhög värme.
2. Vispa tills mjölet har löst upp sig och tillsätt sedan mjölk.
3. Vispa tills blandningen är jämn och bubblig.
4. Krydda blandningen med salt, peppar och kycklingkrydda.
5. Tillsätt de övriga ingredienserna (förutom pajdegen) och koka upp tills det bubblar.

6. Förvärm pajmaskinen tills den gröna lampan tänds.
7. Placera försiktigt de stora pajdegsbottnarna i pajformarna.
8. Fördela kycklingblandningen över pajformarna.
9. Placera smördegslocken ovanpå pajformarna.
10. Stäng locket och tillaga pajerna i cirka 7-9 minuter eller tills de är väl gräddade.
11. Ta försiktigt ut pajerna och låt dem svalna ett par minuter innan de serveras.

Paj med färska persikor

2 portioner

Ingredienser

- 1 tesked osaltat smör
- 1 tesked färsk citronjuice
- ¼ kopp strösocker
- En nypa salt
- 3 mogna persikor, cirka 140 gram styck, tärnade
- 1 matsked majsmjöl
- 2 förberedda cirklar pajdegsbotten skurna med den stora degsporren
- 2 förberedda cirklar smördeg (tinad) skurna med den lilla degsporren.

Metod

1. Använd en liten kastrull och värm smör och socker på medelhög värme.
2. Tillsätt citronjuice, salt, persikor och majsmjöl och rör om tills det kokar.
3. Ta bort kastrullen med blandningen från plattan när den tjocknat
4. Förvärm pajmaskinen tills den gröna lampan tänds.
5. Placera försiktigt de stora pajdegsbottnarna i pajformarna.
6. Fördela ¾ kopp av persikoblandningen i bägge formarna.
7. Placera smördegslocken ovanpå pajformarna.
8. Stäng locket och tillaga pajerna i cirka 7-9 minuter eller tills de är väl gräddade.
9. Ta försiktigt ut pajerna och låt dem svalna ett par minuter innan de serveras.

Hemgjord miniatyräppelpaj

2 portioner

Ingredienser

- 2 teskedar osaltat smör
- 2 matskedar strösocker
- 1 Granny Smith-äpple, skalat och hackat
- 1 Pink Lady-äpple, skalat och hackat
- 1 tesked färsk citronjuice
- 1 matsked mjöl
- ½ tesked malen kanel
- 2 förberedda cirklar pajdegsbotten skurna med den stora degsporren
- 2 förberedda cirklar smördeg (tinad) skurna med den lilla degsporren.

Metod

1. Använd en liten kastrull och värm smör och socker på medelhög värme.
2. Koka tills blandningen är orange och doftar.
3. Tillsätt snabbt äpplena och rör om tills äpplena ger ifrån sig vätska.
4. Vispa citronjuice, mjöl och kanel i en separat skål.
5. Koka den blandningen tills mjölet gör att den tjocknar.
6. Förvärm pajmaskinen tills den gröna lampan tänds.
7. Placera försiktigt de stora pajdegsbottnarna i pajformarna.
8. Fördela ¾ kopp av äppleblandningen i formarna.
9. Placera smördegslocken ovanpå pajformarna.
10. Stäng locket och tillaga pajerna i cirka 7-9 minuter eller tills de är väl gräddade.
11. Ta försiktigt ut pajerna och låt dem svalna ett par minuter innan de serveras.

Tips: Du kan enkelt göra päronpaj genom att byta ut äpplena mot päron. Särskilt Bosc- och Bartlett-päron är lämpliga att göra paj med.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tag ut stickkontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna i öppet läge.
- Rengör bakplattorna med en fuktig trasa eller en mjuk borste.
- Rengör utsidan med en fuktig trasa. Använd aldrig grova och slipande rengöringsmedel, skurbollar eller stålull, det skadar apparaten.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Apparaten går inte att diska i maskin.

GARANTI

- Tristar kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av:
  - o Att apparaten har fallit ned
  - o Att apparaten har ändrats tekniskt av ägaren eller tredje person
  - o Att apparaten har används felaktigt
  - o Att apparaten har råkat ut för normalt slitage
- Genom att reparation utförs kommer inte den ursprungliga garantitiden på 24 månader att förlängas, och inte heller rätten till en ny uppfyllande garanti. Denna garanti gäller endast på europeisk mark. Denna garanti upphäver inte det europeiska direktivet 1944/44CE.
- Spara alltid ditt kvitto, utan kvittot kan du inte göra anspråk på någon som helst garanti.
- Skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts leder till att garantin ogiltigförklaras. Om detta leder till följdskador kan Tristar inte hållas ansvariga.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materiell skada eller personskada som orsakas av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts.
- Rengöringen som nämns i denna bruksanvisning är det enda underhåll som behövs utföras för denna apparat.
- Om apparaten behöver repareras måste detta utföras av en auktoriserad firma.
- Denna apparat får inte modifieras eller ändras.
- Om det uppstår problem med apparaten inom 2 år från inköpsdatumet och dessa täcks av fabriksgarantin kan du gå till inköpsstället och byta ut apparaten mot en ny.
- För frågor eller uppfyllelser kontaktar du din återförsäljare, ”köpstället”.
- Denna apparat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- I denna garanti ingår endast material- och tillverkningsfel.

- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår ”hotline” vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationsservice mot påföljande betalning.

RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Förpackningen
Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten
Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt.

EU-deklaration om överensstämmelse
Denna apparat är gjord för att komma i direkt kontakt med mat och är tillverkad i enlighet med EU-direktiv 89/109/EEC. Denna apparat är skapad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i Lågvoltsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.

TRISTAR

Quality shouldn't be a luxury!

RA-2992

BP-2973

SA-1123

www.tristar.eu